



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 13 giugno 2022 | COMUNICATO STAMPA

IL PIC-NIC DIVENTA STELLATO TRA LE VIGNE DELLA CANTINA ARNALDO CAPRAI CON I PIATTI DI GIANFRANCO VISSANI

Il pic-nic diventa stellato grazie alla partnership tra l'Azienda agricola Arnaldo Caprai e lo star chef Gianfranco Vissani, che per l'estate 2022 firma per la cantina guidata da Marco Caprai una proposta di *dejeuner sur l'herbe*, o forse sarebbe meglio dire *déjeuner dans les vignes*, studiata *ad hoc*. Una notizia che arriva giusto in tempo per celebrare il prossimo **18 giugno la Giornata Mondiale del pic-nic**.

Il **pic-nic gourmet by Casa Vissani per Arnaldo Caprai sarà composto da**: pappa al pomodoro al profumo di cannella, frittata di cipolla al sugo di papaia e riduzione di Cuvée Secrète, coratella al passion fruit, cilindri di pasta fresca farciti di ragù di agnello e uva al Christmas Tea, peposo di scottona al Sagrantino con patate all'arancia, lemon Card Natura, pagnottina di grano duro. Il tutto racchiuso in pratici vasetti in grado di conservarne il sapore, facili e sicuri da trasportare, ma, al contempo, glamour e raffinati, per un pic-nic di stile e unico nel suo genere. Il tutto, accompagnato da un aperitivo di benvenuto e da due dei vini simbolo dell'azienda, *Grecante Colli Martina Grechetto* e *Valdimaggio Montefalco Sagrantino*, da gustare tra i vigneti oppure sulla splendida Terrazza Belvedere, incastonata tra i filari e in posizione panoramica, all'ombra di una quercia secolare.

A fianco di questa novità, **anche per il 2022 è confermata la tradizionale proposta pic-nic firmata Arnaldo Caprai**, tra i primi in Italia a proporre la possibilità di abbinare alla semplice visita in cantina anche un pic-nic nella sua tenuta. Il **pic-nic in vigna**, come di consueto, si prenota al massimo entro il giorno prima, perché tutto viene preparato espresso la mattina stessa della visita dallo chef resident Salvatore Denaro: frittate, salumi e formaggi selezionati, pasta fatta a mano, zuppe, insalate, dolci, il pane appena sfornato da gustare con l'olio extravergine di oliva prodotto dall'azienda e, naturalmente, il vino.

Qualsiasi tipologia di pic-nic si scelga, ognuno riceverà coperte, cuscini, calici e cestino, riempito con tutto l'occorrente, e poi potrà andare alla ricerca del proprio angolo preferito dove poter trascorrere non solo il pranzo ma anche l'interno pomeriggio, in totale relax, fino al tramonto, tra prati, laghetti, vigne e il magnifico paesaggio di Montefalco sullo sfondo.

Il pic-nic Gourmet firmato Casa Vissani è disponibile il giovedì e il venerdì, solo su prenotazione una settimana prima della data scelta, ai seguenti costi:

Pic-nic Gourmet by Casa Vissani
180 euro a persona



ARNALDO CAPRAI

Viticolture in Montefalco

Minimo 2 persone

Durata dell'esperienza: libero

Il pic-nic in vigna si prenota direttamente online <http://www.arnaldocaprai.it/posts/pic-nic-in-vigna> ai seguenti costi:

Pic-nic in vigna

75.00 euro a persona

da 1 a 6 anni gratuito

da 6 a 10 anni 20.00 euro a bambino

Minimo 2 persone – Massimo 8 Persone

Durata dell'esperienza: libero

> AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI

Poche altre cantine in Italia si identificano così profondamente col Sagrantino di Montefalco, come la Arnaldo Caprai. Una realtà unica, sinonimo di eccellenza italiana, capace di creare vini fuori dal comune per profondità, eleganza e longevità non solo rossi, ma anche bianchi. Il merito di questa avventura iniziata alla fine degli anni Settanta è di Marco Caprai, figlio di Arnaldo.

È stato lui, infatti, più di chiunque altro a credere nella ricchezza del Sagrantino, reinterpreandolo in chiave moderna, attraverso i più innovativi metodi di produzione e di gestione aziendale, che gli hanno permesso di conquistare così i favori del pubblico e della critica di tutto il mondo. Non da meno i bianchi: il Grecante Arnaldo Caprai, 100% Grechetto, è riuscito a conquistare la Top100 di Wine Spectator.

Una grande azienda, la Arnaldo Caprai, che custodisce un'anima green, considerando fondamentali le tematiche riguardanti la sostenibilità, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il punto di osservazione resta sempre lo stesso: cercare di comportarsi in armonia con i cicli evolutivi naturali, preservando e valorizzando il territorio in cui si opera. Per questo l'azienda ha deciso di creare un Sistema di Gestione Ambientale conforme alle normative internazionali, sviluppando un protocollo volontario territoriale di sostenibilità ambientale, economica e sociale del

processo

produttivo.

È in questo contesto senza pari, che nascono vini di indimenticabile stoffa, complessi ed eleganti, capaci di raccontare il meglio di tutta una regione, l'Umbria.

www.arnaldocaprai.it

Press | Anita Pezzotta | T +39 342 9836730

Arnaldo Caprai Marketing & Communications | Eleonora Marzi | T +39 (0)742 378802