



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 01 FEBBRAIO 2023 | COMUNICATO STAMPA

ARNALDO CAPRAI
ANTEPRIMA SAGRANTINO 2019
LA LUNGA VENDEMMIA
OTTIMA MATURITÀ POLIFENOLICA E GRANDE INTENSITÀ OLFATTIVA

La 2019 è stata decretata come un'annata eccellente, per alcuni la migliore di sempre, per i grandi rossi d'Italia. Non è da meno l'Umbria, dove la 2019 sarà ricordata per essere stata un'annata contrassegnata da una vendemmia molto lunga, con delle maturazioni altrettanto lunghe.

«Maggio è stato freddo e piovoso, ma poi abbiamo avuto una stagione molto bella nei mesi successivi, nel cuore della maturazione. La raccolta è stata più tardiva del solito, ma equilibrata in quantità, con uve arrivate in cantina molto mature e di grande qualità, e quando le vendemmie sono buone così, tutto fa ben sperare per il futuro del vino», ricorda Marco Caprai.

I Montefalco Sagrantino DOCG 2019 presentano un'ottima maturità polifenolica e una grande intensità olfattiva: caratteristiche perfette per poter assurgere quest'annata a una delle migliori degli ultimi anni.

Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2019

Rosso rubino con unghia granata appena accennata, trama compatta, avvolgente e vellutata. Luminoso e vivo. Al naso si presenta fruttato e floreale, con sentori di ciliegia sotto spirito, violetta e ciclamino. Le note balsamiche si evolvono in spezie orientali, chiodi di garofano, sandalo e rabarbaro.

Al sorso, la vibrante freschezza sorretta da tannini setosi è bilanciata dal calore e dalla glicerica morbidezza. Persistente nel finale, chiude con una piacevole sapidità, che ritorna su echi di prugna e amarena.

(Prezzo 30 euro)

Montefalco Sagrantino DOCG Valdimaggio 2019

Rosso rubino con sfumature granate. Compatto e luminoso.

Al naso si presenta sofisticato, con profumi balsamici, floreali e fruttati. Note mentolate di erbe officinali spaziano tra il cardamomo, la passiflora, l'artemisia, la liquirizia, e tornano su echi di legno e vaniglia, arancia rossa, melograno e fragola.

Avvolgente al palato, la verticale freschezza è sostenuta da tannini gentili. Molto persistente, chiude con una scia sapida.

(Prezzo 40)

Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2019

Rosso rubino con lievi sfumature granate. Una trama luminosa impenetrabile, profonda e vellutata.



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Al naso è ampio, con sentori fruttati, floreali e minerali: apre con intense folate di prugna, amarena, visciola, che si associano a sensazioni più ombrose di china, liquirizia, cacao e accenni ematici.

Al sorso, la vivace freschezza equilibra una trama tannica muscolare, prima di una chiusura di indimenticabile persistenza.

(Prezzo 60 euro)

ANDAMENTO DELL'ANNATA

L'inverno 2019 ha registrato piogge e temperature nella media.

Già da aprile, però, si assiste a un cambio di tendenza: nel mese in cui la vite germoglia, le temperature minime sono state molto basse, rallentando il germogliamento che risulterà poco omogeneo; le precipitazioni si fanno abbondanti e ben superiori alla media, in particolare risulta caratteristico l'elevato numero di eventi piovosi, che nel mese di maggio raggiungono quasi il doppio rispetto alla media del periodo, con temperature minime particolarmente rigide.

Giugno mostrerà una tendenza del tutto opposta al mese precedente, con una totale assenza di eventi precipitativi e temperature ben al di sopra della media.

Il mese di luglio e i primi 20 giorni di agosto sono stati tendenzialmente asciutti con un importante evento piovoso (40 mm) il 29 luglio. Le temperature sono state quasi sempre al di sopra della media, ma senza mai raggiungere massime preoccupanti: sono solo due le giornate con picchi elevati, rispettivamente 39 °C il 25 luglio e 39.5 °C l'11 agosto.

Verso fine agosto, in concomitanza con la maturazione delle varietà bianche più precoci, si sono susseguiti diversi eventi piovosi che hanno portato a un rallentamento della maturazione delle uve.

Gli ultimi 20 giorni di settembre sono stati meno perturbati con un solo evento piovoso (60 mm) degno di nota tra il 22 ed il 23.

Ottobre, infine, si è dimostrato estremamente favorevole per le maturazioni delle uve più tardive: i pochi eventi piovosi sono stati infatti intervallati da giornate serene e asciutte, con temperature miti.

I vini presentano un'ottima maturità della componente polifenolica e una grande intensità olfattiva determinate da una maturazione delle uve protrattasi a lungo in virtù dell'ottimale sanità delle stesse.

> AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI

Poche altre cantine in Italia e nel mondo vengono identificate immediatamente solo citando il nome della denominazione a cui appartengono, come la Arnaldo Caprai, simbolo essa stessa del Sagrantino di Montefalco. 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, reinterpretandolo 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