



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 27 gennaio 2021 | COMUNICATO STAMPA

**SAN VALENTINO: REGALI DA WINE LOVER
AC LIBRARY COLLECTION 25 ANNI E COLLEPIANO,
I COFANETTI A EDIZIONE SUPER LIMITATA, COME IL VOSTRO AMORE**

Intensità, concentrazione e straordinaria capacità di durare nel tempo. Sono questi gli ingredienti della storia d'amore perfetta, caratteristiche in comune con il Sagrantino di Montefalco, il vino rosso che ha reso famosa l'Umbria in tutto il mondo e che ne rispecchia i profumi e i sapori più veri.

Solenne, pieno, alcolico, dai tannini poderosi, è uno dei vini più tannici che esistano al mondo, profuma di amarene, piccoli frutti di bosco, note terrose, fiori rossi, china e anice stellato. Al palato è pieno, caldo e persistente. Quando lo assaggerete non lo dimenticherete facilmente, la sua trama tannica è pericolosamente seducente.

Il recupero e il rilancio del Sagrantino di Montefalco si deve a un uomo, Marco Caprai, e a un'azienda, la Arnaldo Caprai, che **per sottolineare ancora una volta le infinite potenzialità di questo vino ha deciso di rilasciare due eccezionali confezioni Library Collection**: la **Library Collection 25 anni, che contiene 3 bottiglie delle annate 2003, 2004 e 2005**, quindi con oltre 15 anni di affinamento, selezione che racconta il potenziale evolutivo di questa referenza; la **Library Collection Collepiano** (il primo Sagrantino prodotto dalla cantina), che contiene una **verticale delle annate 2008, 2009 e 2010**.

Per entrambi i box sono state scelte annate climaticamente molto diverse tra loro, che esprimano al meglio le peculiarità tipiche del millesimo e le varie espressioni che il vitigno può regalare.

Due confezioni a tiratura limitatissima: la Library Collection 25 anni è stata rilasciata in appena 150 esemplari (prezzo consigliato 250 euro), la Library Collection Collepiano in 100 esemplari (prezzo consigliato 160 euro).



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Nel dettaglio:

Library Collection 25 anni

25 anni 2003

Annata caratterizzata da un inverno particolarmente freddo ma povero di piogge e da una primavera asciutta se non per il mese di giugno. L'estate è stata particolarmente calda con assenza di precipitazioni in particolar modo tra luglio ed agosto dove le temperature hanno toccato più volte i 40 °C. La pioggia di fine agosto si è rivelata fondamentale per varietà tardive come il Sagrantino. Il 25 anni 2003 mostra tutta la potenza e la maturità del frutto tipica delle annate calde con un sorso caldo e pieno.

25 anni 2004

L'annata 2004 si ricorda come tendenzialmente tardiva, caratterizzata da una buona produttività. Dopo una stagione primaverile piovosa e fresca, l'estate è stata calda ma senza picchi eccessivi e con buone escursioni termiche. Il periodo vendemmiale è stato mite con alternanza di alcuni giorni piovosi. La prima settimana di ottobre calda e soleggiata ha permesso di raggiungere ottime maturazioni fenoliche del Sagrantino. Il 25 anni 2004 si dimostra un vino che gioca sulla finezza e con un ottimo potenziale evolutivo.

25 anni 2005

Fine inverno e primavera inizialmente molto freddi, poi nella norma, con regolare alternanza di piogge e periodi soleggiati. Da luglio ad agosto l'estate prosegue alternando caldo a periodi più freschi e piovosi. Sempre ottimale l'escursione termica giorno-notte. Settembre, dopo una prima fase piovosa torna asciutto con temperature miti, favorevoli alla maturazione fenolica del Sagrantino. La perfetta maturazione e la qualità delle uve hanno permesso di effettuare macerazioni sulle bucce molto lunghe. Il Sagrantino 25 anni 2005 mostra grande ricchezza ed eleganza con la tipica complessità olfattiva della grande annata.

Library Collection Collepiano

Collepiano 2008

La primavera è stata molto piovosa, influenzando negativamente la quantità della produzione. Tra luglio e agosto un clima caldo e asciutto ha portato a un veloce accumulo di zucchero. Giornate mediamente calde e forte insolazione hanno caratterizzato la prima decade di settembre ma la situazione cambia nuovamente la seconda quindicina di settembre, quando una perturbazione è stata seguita da una vivace e fresca tramontana. Il clima è stato decisamente favorevole a lente e ottimali maturazioni, che hanno preservato gli aromi e la componente acida. Il Collepiano 2008 mostra tutte le caratteristiche del vino figlio di un'ottima annata, frutto maturo e croccante e sorso equilibrato e persistente.

Collepiano 2009

L'annata 2009 si apre con una primavera mediamente precoce, giornate calde e soleggiate favoriscono l'ottimale germogliamento. Il mese di maggio si conclude con un'importante perturbazione. Tra giugno e fine luglio, giornate calde e soleggiate favoriscono una buona crescita dei germogli. A un inizio di raccolta anticipato, segue un rallentamento del decorso della maturazione. Alte temperature diurne fanno rivivere una breve estate settembrina. La maturazione del Sagrantino procede molto lentamente. Il Collepiano 2009 ha le caratteristiche tipiche dell'annata fredda, vino che gioca sull'eleganza, con un naso di piccoli frutti e un sorso fresco.



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Collepiano 2010

Annata caratterizzata da un inverno particolarmente caldo e piovoso. Germogliamento e fasi fenologiche successive in notevole ritardo di 10-15 giorni rispetto alla norma. Estate fresca fino a metà agosto, successivamente temperature più elevate che hanno consentito di recuperare gran parte del ritardo di maturazione. Annata molto interessante per le varietà tardive come il Sagrantino. La perfetta maturazione e la qualità delle uve hanno permesso di effettuare macerazioni sulle bucce fino a 50 giorni. Il Collepiano 2010 è un vino molto equilibrato, sorso caldo e struttura imponente.

>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, 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

Press | Carolina Di Domenico | T +39 342 9836730

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