

ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco



EREDI DI UNA STORIA, PIONIERI DI UNA NUOVA VITICOLTURA

La storia della cantina Caprai inizia più di 50 anni fa, nel 1971, quando Arnaldo Caprai, Cavaliere del Lavoro per Meriti in Agricoltura, decide di investire nella produzione di vino a Montefalco acquistando i primi quarantacinque ettari di terreno.

Nel 1988 la conduzione aziendale passa nelle mani del figlio Marco che con grande azione coinvolge l'Università di Milano in un progetto di ricerca per la valorizzazione del Sagrantino, vitigno autoctono di Montefalco dalle enormi potenzialità qualitative.

Per Arnaldo Caprai il tempo ha sempre rappresentato uno slancio costante verso l'innovazione. Nel passato questo approccio ci ha permesso di valorizzare il Sagrantino grazie all'adozione di moderni sistemi di gestione agronomica ed enologica in grado di esaltare la qualità di quest'uva straordinaria. Nel presente l'attività di innovazione si concretizza nella continua sperimentazione di strumenti di agricoltura di precisione, al servizio di un modello d'impresa sostenibile. In viticoltura non esiste un punto di arrivo. Il futuro sarà sempre di chi guarda avanti e per Caprai il tempo ha sempre disegnato uno spazio da vivere tra ricerca e sperimentazione continua.

“A TUTTO C'È UN OLTRE”

È così che il Sagrantino viene definito da un'affermazione Pirandelliana, in una delle etichette più rappresentative dell'azienda. Sì, perché, come Luigi Pirandello, Arnaldo Caprai è sempre andato oltre le false apparenze, scomponendo la realtà.

In questi cinquant'anni di storia, Caprai è riuscito a oltrepassare le più solide delle credenze, elaborando vini fondati su una qualità raffinata e studiata, senza mai perdere di vista la tradizione e il rispetto per la territorialità.

Attraverso un solo sorso di vino è possibile toccare con mano la storia di questa cantina, immergendosi in un mondo che spesso sembra essere senza tempo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Onorificenza per l'imprenditoria etica Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella
Premio "Welcome. Working for refugee integration" UNHCR
PREMIO "100 vini e vignaioli d'Italia" Corriere della Sera

La Buona Italia Premio Gavi
Premio Internazionale Vinitaly

Oscar del Vino Bibenda
Top 100 Wine Spectator

Platinum Merano Wine Award
Miglior Vino d'Italia Bibenda

Cantina Europea dell'Anno Wine Enthusiast

Premio Sviluppo Sostenibile Fondazione per lo sviluppo sostenibile Ecomondo Rimini

Premio Ecofriendly Guida Vini Buoni d'Italia Touring

Premio imprese per innovazione e menzione speciale Expo 2015 Confindustria

Premio all'Innovazione amica dell'ambiente Legambiente

Cantina dell'Anno Vini d'Italia Gambero Rosso

Oscar del Vino Miglior Produttore Duemilavini Bibenda

Super Tre Stelle Guida Oro Vini di Veronelli

Tre Bicchieri Vini d'Italia Gambero Rosso

Cinque grappoli Duemilavini Bibenda



SIGNATURE COLLECTION

Con Signature abbiamo il desiderio di trasmettere l'essenza e l'anima di un lavoro costantemente affidato a un percorso d'innovazione che mira a un'ambizione, un sogno, una ricerca del vino perfetto, in grado di sfidare il tempo e superare, esaltandoli, i confini del luogo in cui nasce. Un vino il cui ricordo resti come un'esperienza che segna la memoria.



SPINNING BEAUTY

Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 8 anni in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Grande forza aromatica dove le note terziarie si fondono alle percezioni di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e rossi e spezie dolci. Il segno dell'elevazione in rovere si fa ulteriormente sentire nelle sfaccettature balsamiche lignee, nei cenni di incenso e densa componente tostata

Gusto: Grintosamente tannico, corposo e fresco

Formato L: 0,75

BELCOMPARE

Umbria Merlot Igt

Varietà: 100% Merlot

Affinamento: 2 anni in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Compatto e fitto su richiami di ribes nero, grafite e tocchi di geranio

Gusto: Estremamente fresco, teso, con tannini salati e agrumati

Formato L: 0,75

MALCOMPARE

Umbria Pinot Nero Igt

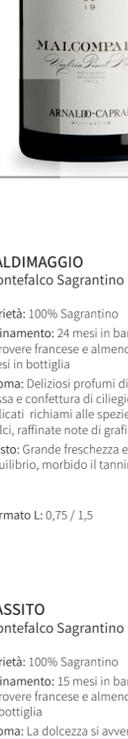
Varietà: 100% Pinot Nero

Affinamento: 2 anni in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Rotondo e fresco con sentori di viola e lampone

Gusto: Note dolci di legno e spezie regalano un finale setoso e morbido

Formato L: 0,75



25 ANNI

Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dal chiodo di garofano al cacao

Gusto: Morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino

Formato L: 0,75 / 1,5 / 3 / 5



VALDIMAGGIO

Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Deliziosi profumi di frutta rossa e confettura di ciliegie, delicati richiami alle spezie dolci, raffinate note di grafite

Gusto: Grande freschezza ed equilibrio, morbido il tannino

Formato L: 0,75 / 1,5



COLLEPIANO

Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: Confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria

Gusto: Potente e al tempo stesso elegante, tannico che fa pensare al futuro

Formato L: 0,75 / 1,5 / 3



PASSITO

Montefalco Sagrantino Passito Docg

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 15 mesi in barrique di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia

Aroma: La dolcezza si avverte già al naso con la marmellata di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella

Gusto: Entra dolce e caldo, morbido e intenso, il tannino fa il suo dovere bilanciando lo zucchero e lasciando la bocca pronta a un nuovo assaggio

Formato L: 0,375



MONTEFALCO RISERVA

Montefalco Rosso Riserva Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Affinamento: 20 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: Nella sua ampia spettroscopia ciliegia sotto spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie

Gusto: Pieno e morbido perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato

Formato L: 0,75 / 1,5



VIGNA FLAMINIA MAREMMANA

Montefalco Rosso Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% altre varietà ammesse dal disciplinare

Affinamento: 14 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: Ciliegia Marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e fini sentori erbacei arricchiti da una nota di pepe

Gusto: Avvolgente e corposo, elegante grazie alla finezza dei tannini

Formato L: 0,75 / 1,5



MONTEFALCO ROSSO

Montefalco Rosso Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

Aroma: Fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata

Gusto: In bocca entra secco, fresco, contrasta la morbidezza in contrapposizione ai tannini

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5



ANIMA UMBRA

Umbria Rosso Igt

Varietà: 80% Sangiovese, 20% altre varietà ammesse dal disciplinare

Affinamento: 8 mesi in barrique di rovere francese e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Ribes, susina e sentori floreali

Gusto: Fresco e fresco, delicato il tannino

Formato L: 0,75



MERLOT

Umbria Merlot Igt

Varietà: 100% Merlot

Affinamento: 2 anni in barrique e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: Frutti rossi maturi, note di speziatura derivate dal legno, liquirizia

Gusto: Ricco, vellutato, tannini decisi con una fresca acidità

Formato L: 0,75



CUVÉE SECRÈTE

Umbria Bianco Igt

Varietà: Quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

Aroma: Note di anice e di felce, agrumi, spezie che vanno dalla vaniglia al pepe bianco, nota mentolata e squisitamente minerale

Gusto: Rotondo, morbido e al tempo stesso fresco e delicatamente sapido

Formato L: 0,75



CHARDONNAY

Umbria Chardonnay Igt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Bouquet intenso che si apre con note di agrumi, di pera e di pesca bianca. Chiude con note minerali e delicatamente burrose

Gusto: La bocca è armoniosa e seducente con una bella freschezza che dona un lungo finale al vino

Formato L: 0,75



SAUVIGNON

Umbria Sauvignon Igt

Varietà: 100% Sauvignon

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Bouquet di fiori bianchi e note agrumate. Divertenti note vegetali

Gusto: Fresco, equilibrato con un sorprendente tocco minerale

Formato L: 0,75

LE MOLACCE

Trebbiano Spoletino Doc

Varietà: 100% Trebbiano Spoletino

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Eleganti sentori fruttati di mango e agrumi si combinano con erbe aromatiche, salvia e fiori di ginestra

Gusto: Fresco e avvolgente con un finale piacevolmente sapido

Formato L: 0,75

PUNTABELLA

Colli Tiberini Rosato Doc

Varietà: 60% Gamay, 30% Sangiovese

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Bouquet fruttato e floreale, delicate note cipriate

Gusto: Fresco, equilibrato, avvolgente con un finale piacevolmente sapido

Formato L: 0,75

GRECANTE

Colli Martani Grechetto Doc

Varietà: 100% Grechetto

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Intensi profumi di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresia e biancospino e per finire una gradevole mineralità

Gusto: Pieno, fresco, di lunga persistenza

Formato L: 0,75

MONTEFALCO BIANCO

Montefalco Bianco Doc

Varietà: 60% Trebbiano Spoletino, 40% Chardonnay

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Delicate note di pera, agrumi e fiori bianchi avvolti da una marcata mineralità

Gusto: Secco, citrinato, bella freschezza e sapidità

Formato L: 0,75

MONTEFALCO GRECHETTO

Montefalco Grechetto Doc

Varietà: 90% Grechetto, 10% Sauvignon

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Intensi sentori di frutta polpa gialla si combinano alle delicate note floreali

Gusto: Secco, equilibrato con la bella freschezza tipica della varietà

Formato L: 0,75

ANIMA UMBRA

Umbria Grechetto Igt

Varietà: 80% Grechetto, 20% altre varietà ammesse dal disciplinare

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: Sentori fruttati di pesca gialla, fresia ed una leggera nota minerale

Gusto: Fresco e fresco con un piacevole finale ammandorlato

Formato L: 0,75

METODO CLASSICO BRUT

Vino Spumante di Qualità

Varietà: 100% Pinot Nero

Affinamento sui lieviti: Almeno 20 mesi

Colore e Perlage: Giallo paglierino acceso. Il perlage è fine e persistente

Aroma: Bouquet fresco, nota fruttata di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito

Gusto: Fresco, armonico ed equilibrato

Formato L: 0,75 / 1,5

PLUS NOIR

Metodo Classico Brut

Vino Spumante di Qualità

Varietà: 100% Pinot Nero

Affinamento sui lieviti: Almeno 20 mesi

Colore e Perlage: Fiori di pesco. Il perlage è fine e persistente

Aroma: Bouquet fresco, note floreali, minerali e fragranza di lievito

Gusto: Persistente mineralità, fresco e armonico

Formato L: 0,75 / 1,5

ALTRI PRODOTTI



ACETO DI VINO da Montefalco Sagrantino

Aroma: Bouquet fresco, note floreali, minerali e fragranza di lievito

Gusto: Persistente mineralità, fresco e armonico

Formato L: 0,25



ACETO BALSAMICO di Modena IGP

Aroma: Bouquet fresco, note floreali, minerali e fragranza di lievito

Gusto: Persistente mineralità, fresco e armonico

Formato L: 0,25

GRAPPA di Sagrantino di Montefalco

Materia prima: vinacce selezionate di uve Sagrantino

Distillazione: Lavorazione artigianale abilmente seguita dai mastri distillatori di casa Bonollo

Aroma: Note floreali della rosa e del geranio legano armoniosamente a quelle dolci del miele e dell'uva passa. Caldo il finale con note di cacao, caffè e frutta secca

Gusto: Pulito, morbido avvolgente. Lunga e profonda la persistenza

Formato L: 0,70

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP

Varietà: Moraiolo, Frantoio, Leccino

Periodo di raccolta: Metà ottobre

Sistema di raccolta: Manuale

Frangitura: Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta

Colore: Verde intenso