

La **Cantina Arnaldo Caprai** è nel cuore di un territorio che vanta una millenaria tradizione nella produzione di olio e vino: gli Appennini e i paesi di Trevi, Assisi, Spello e Montefalco.

Proprio la bellezza e la ricchezza del territorio ci spingono a lavorare con impegno per la produzione di vini di qualità.

La Arnaldo Caprai è infatti ormai riconosciuta come l'azienda leader nella produzione di Sagrantino di Montefalco, il grande vino rosso prodotto da uve Sagrantino, un vitigno unico che cresce solo nel territorio di Montefalco da più di quattrocento anni.

Marco Caprai ha creduto nella grande ricchezza di questa tradizione e l'ha recuperata in chiave moderna, adottando i più moderni metodi di produzione e di gestione aziendale. Grazie ad una ricerca e sperimentazione continue lavoriamo per offrire al pubblico dei grandi vini, potenti, eleganti e dotati di grande personalità.

Provare i nostri vini sarà una vera esperienza di piacere, che regala intense emozioni.

Il colore, l'aroma e il gusto del nostro Sagrantino vi faranno conoscere il carattere forte e l'amore degli uomini che lo coltivano, la dolcezza delle colline dove cresce e la ricchezza e complessità del grande patrimonio di cultura e tradizione conservato a Montefalco nei secoli.

Abbiamo sempre considerato punti imprescindibili l'*Accoglienza* e la *Comunicazione* per questo La Cantina Arnaldo Caprai dedica uno spazio nuovo all'accoglienza dei visitatori, alla vendita e all'assaggio dei nostri vini. Essa è il punto di partenza e il punto di arrivo del percorso conoscitivo lungo il quale accompagniamo i visitatori alla scoperta dell'azienda e dei nostri prodotti. Accogliamo con lo stesso entusiasmo sia professionisti sia semplici curiosi che condividono con noi la passione per il vino. Chiunque desideri scoprire la storia del Sagrantino, capire il nostro operato, respirare gli odori della cantina dove i vini prendono vita e invecchiano, perdersi tra le vigne, immergersi con tutti i sensi nel nostro terroir, scambiare opinioni e condividere il piacere di un'esperienza degustativa.

1. Dalla vigna al vino

Visita alla cantina e degustazione guidata



Vi invitiamo a scoprire con uno dei nostri esperti il mondo Arnaldo Caprai ed il piacere dei vini da noi prodotti attraverso un tour della cantina ed una degustazione di 3 dei nostri vini più rappresentativi: il Greccante Grechetto dei Colli Martani DOC, il Montefalco Rosso DOC ed il Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG.

Vi guideremo alla scoperta delle nostre vigne, delle tecniche di vinificazione ed affinamento fino al piacere del nostro vino nel bicchiere raccontandovi una storia, la nostra, fatta di terroir, uomini e passione.

Durata complessiva: circa 1h15

Vini in degustazione: Anima Umbra Grechetto Umbria IGT
Montefalco Rosso DOC
Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG

Giorni ed orari: dal lunedì alla domenica, dalle 10 alle 17

Prenotazione: obbligatoria all'indirizzo info@arnaldocaprai.it o allo 0742 378802

Prezzo per persona: 10 euro

2. L'arte dell'abbinamento

Introduzione all'abbinamento cibo-vino e degustazione guidata



Un'esperienza dedicata a tutti coloro che vogliono scoprire la storia e i sapori di questa terra, che vanta una tradizione gastronomica, olearia e vinicola di grande pregio. Proverete l'emozione nella scoperta delle delicate note del nostro Greccante Grechetto dei Colli Martani DOC con i formaggi di breve stagionatura, il Montefalco Rosso Riserva DOC e il

Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG con i migliori salumi di produzione locale. Una breve introduzione ai principi base dell'abbinamento cibo - vino vi preparerà alla degustazione, grazie alla quale potrete cogliere tutti i sottili ed inscindibili legami che uniscono i nostri vini alla più tipica produzione di salumi e formaggi dell'Umbria, i perfetti abbinamenti e le combinazioni più sorprendenti.

Durata complessiva: circa 1h15

Vini in degustazione: Grecante Grechetto dei Colli Martani DOC
 Montefalco Rosso Riserva DOC
 Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG

Giorni ed orari: dal lunedì alla domenica, dalle 10 alle 17

Prenotazione: obbligatoria all'indirizzo info@arnaldocaprai.it o allo 0742 378802

Prezzo per persona: 15 euro

3. Merenda in cantina

Visita alla cantina e pranzo leggero con degustazione guidata

Partendo dalla visita guidata alle nostre vigne e alla cantina, potrete toccare con mano la filosofia che guida il paziente lavoro necessario per ottenere vini di grande struttura e personalità, capaci di regalare sorprendenti emozioni. Un pranzo leggero nella sala Belvedere, da cui potrete godere uno splendido panorama, vi permetterà di gustare assaggi dei più tipici piatti della regione insieme ai vini simbolo della nostra realtà enologica, quali il Montefalco Rosso DOC ed il Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG.

Durata complessiva : circa 2h

Vini in degustazione: Grecante Grechetto dei Colli Martani DOC
 Montefalco Rosso DOC
 Collepiano Sagrantino di Montefalco DOCG
 Passito Sagrantino di Montefalco DOCG

Giorni ed orari: dal lunedì al venerdì, ore 11.00

Prenotazione: obbligatoria all'indirizzo info@arnaldocaprai.it o allo 0742 378802

Prezzo per persona: 50 euro – minimo 8 persone