

**UNA PASQUA ALL'INSEGNA DELLE ANTICHE TRADIZIONI
CON I VINI SCACCIADIAVOLI
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2015 e
MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2016**

L'evocazione inconfondibile di una storia millenaria



Montefalco, aprile 2020. In occasione della **Pasqua**, l'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti**, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, per un pranzo in famiglia propone i due vini della tradizione locale: il **Montefalco Sagrantino DOCG 2015** e il **Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2016**.

Prodotti entrambi dalle uve dall'autoctono vitigno Sagrantino, la cui coltivazione risale ai primi frati francescani che ne utilizzavano il vino per celebrare i "sacramenti" (da cui il nome - dal latino, *sacer*) e le festività religiose, sono la massima espressione della storia secolare dell'azienda **Scacciadiavoli**. Fondata nel 1881 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi e dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti, la tenuta è immersa nelle colline del Comune di Montefalco e si estende sui territori delle denominazioni Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG ad altissima vocazione vitivinicola.

Montefalco Sagrantino DOCG 2015 è un rosso 100% Sagrantino. Sin da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, se ne apprezza la raffinatezza, ma dopo qualche anno, le note balsamiche emergono, i tannini si ammorbidiscono donando un aroma variegato e una struttura piena e complessa.

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2016 è un vino prodotto da uve Sagrantino che dopo la raccolta vengono lasciate appassire su graticci. Il profumo evoca le more, la frutta secca e la cannella e il gusto è di un equilibrio singolare. Si presta al lungo invecchiamento, anche ventennale.

I vini, oltre a sprigionare il carattere autentico del Sagrantino, emblema del *terroir* umbro, emanano il profumo di culti e tradizioni legati alla vita contadina. In abbinamento a piatti a base di agnello sono in grado far riaffiorare antichi ricordi, rafforzare quel legame indissolubile con la storia e rievocare dei valori importanti, tra cui la famiglia.



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

DETTAGLI DEL VINO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2015

100% Sagrantino

Grande è la sorpresa di trovare nel Montefalco Sagrantino aromi così variegati e una struttura di tale portata. Il colore è profondo, il bouquet è sensuale e il corpo è vigoroso. È un vino la cui raffinatezza si apprezza da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato. Ma è dopo qualche anno che se ne apprezza pienamente il successo, quando intervengono le note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono: si scopre così un vino dalla grande personalità. Il Montefalco Sagrantino DOCG si presta al lungo invecchiamento di 20 e più anni. Ricco di polifenoli che hanno proprietà antiossidanti e quindi benefiche. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale. Le uve di Sagrantino si raccolgono dalla metà alla fine di ottobre. La vinificazione avviene in tini di rovere francese per un minimo di 24 mesi, poi in bottiglia per almeno 12 mesi. Il colore è rosso intenso con lievi tonalità granate. Il profumo è complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche. Il gusto è voluminoso, grasso, il tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente. Si accompagna ad arrostiti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento con formaggi stagionati piccanti ed erborinati.

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2016

100% Sagrantino

Questo vino dolce possiede uno stile unico. Le uve di Sagrantino si raccolgono dalla metà alla fine di settembre. L'elevazione avviene in tini di rovere francese per un minimo di 24 mesi, mentre l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. Il colore è rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate appena accennate. Il profumo è ampio, persistente, fruttato dolce con note di more di rovo mature, marasca e frutta fresca. Sentori speziati dolci con chiusura minerale. Il gusto è morbido, dolce, ampio, di corpo, persistente e vellutato: tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse. Vino da meditazione, si accompagna alla pasticceria secca e alle torte con crema delicate, crostate con confetture di frutta e tozzetti con mandorle. Cioccolata. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati. Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG si presta al lungo invecchiamento: 20 e più anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

NOTE STAMPA

Scacciadiavoli è un'azienda vitivinicola nel Comune di Montefalco in Umbria con una storia secolare. Fu fondata nel 1881 dal Principe di Piombino, Ugo Boncompagni Ludovisi, e dal 1954 la famiglia Pambuffetti di Foligno successe nella proprietà e nella gestione, oggi affidata ai fratelli Amilcare, Carlo e Francesco Pambuffetti, dalla nuova generazione con Liù e Jacopo Pambuffetti (figli di Amilcare e Francesco rispettivamente) e dal consulente enologo Stefano Chioccioli. L'azienda Scacciadiavoli si estende su una superficie di 130 ettari, di cui 40 dimorati a vigneto in aree a denominazione Montefalco (Montefalco DOC, Montefalco Sagrantino DOCG e Spoleto DOC), principalmente coltivati a Sagrantino, Sangiovese, Grechetto e Trebbiano Spoletino. La cantina Scacciadiavoli produce circa 270.000 bottiglie l'anno. Dal 2000, la tenuta è stata interamente ristrutturata conservando gli elementi architettonici originali, profondamente rinnovata dal punto di vista tecnologico e ammodernata nelle attrezzature. Il ricorso alla viticoltura di precisione le consente di applicare una gestione



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

sito-specifica nel vigneto. Produce una vasta gamma di vini ma anche spumanti e una grappa a base di Sagrantino. Tra i rossi vi sono il Montefalco Sagrantino DOCG, il Montefalco Sagrantino Passito DOCG, il Montefalco Rosso DOC e l'Umbria Rosso IGT. Tra i bianchi, il Montefalco Bianco DOC e il Montefalco Grechetto DOC. Da qualche anno l'azienda produce anche lo Spumante Brut Metodo Classico Bianco e Rosé da uve Sagrantino oltre che la grappa di Sagrantino. In arrivo nel 2021 lo Spoleto Trebbiano Spoletino DOC a base di 100%Trebbiano Spoletino

PER INFORMAZIONI

info@scacciadiavoli.it

Tel + 39 0742371210 - Tel/Fax + 39 0742378272

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it