



AZIENDA AGRARIA  
SCACCIADIAVOLI  
di Pambuffetti

## IL GRANDE LANCIO DELLA CANTINA SCACCIADIAVOLI: SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ EDIZIONE SPECIALE, AFFINATO 10 ANNI SUI LIEVITI

*Una versione esclusiva per celebrare il percorso della cantina  
nel mondo delle bollicine.*



*Montefalco, ottobre 2020.* L'azienda Scacciadiavoli di Pambuffetti, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, presenta **Spumante Metodo Classico Pas Dosé**: un inedito spumante a dosage zero, affinato per 10 anni sui lieviti, che contiene tutto lo splendore del *terroir* da cui proviene e sprigiona la forza autoctona del vitigno Sagrantino in una versione insolita e frizzante.

**Spumante Metodo Classico Pas Dosé di Scacciadiavoli (85% Sagrantino e 15% Chardonnay)** in produzione limitata (2.500 bottiglie) nasce dalla volontà di scommettere su un vitigno dalle radici antiche, baluardo di autenticità ed essenza umbra, utilizzato dai frati francescani durante i sacramenti da cui il nome (dal latino *sacer*). Un'uva che ha reso celebre il territorio di Montefalco - su cui insiste la Montefalco Sagrantino DOCG - e la cantina Scacciadiavoli con oltre un secolo di storia. Fondata nel 1881 dal Principe Boncompagni Ludovisi, la cantina si è sempre contraddistinta sul panorama enoico per innovazione, sperimentazione e creatività. Qualità che spiccano ancora una volta con questa nuova etichetta.

*"Il Sagrantino è stata una grande scoperta anche come base per la produzione di un ottimo spumante."* afferma Liù Pambuffetti, titolare della cantina Scacciadiavoli *"Il mondo dello Spumante Metodo Classico ci sta appassionando sempre di più rispetto a quando abbiamo iniziato 15 anni fa e, nonostante Montefalco non sia mai stata zona tradizionalmente vocata per le bollicine, con impegno, pazienza, passione e tanta curiosità abbiamo sperimentato questa nuova tecnica e ottenuto una nuova etichetta di cui siamo molto fieri."*

**Spumante Metodo Classico Pas Dosé** presenta un affascinante colore giallo con riflessi carichi di oro ed un perlage fine e persistente. Mantiene una piacevole tannicità e le più delicate caratteristiche gustative e olfattive tipiche del Sagrantino unite ad una particolare cremosità ottenuta proprio dall'affinamento sui lieviti. Si apre con un bouquet intenso che sprigiona sentori di frutti agrumati accompagnati da note tostate e burrose di pasticceria, noci e spezie. Al palato è ricco e cremoso con un tocco finale acido.



Un vino perfetto in abbinamento all'aperitivo, con antipasti o con i piatti a base di pesce e che si accompagna piacevolmente anche a carni bianche e formaggi freschi.

## **DETTAGLI DEL VINO**

### **SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÈ SCACCIADIAVOLI – 10 ANNI SUI LIEVITI**

*85% Sagrantino, 15% Chardonnay*

Nella terra dove nascono gli spumanti Scacciadiavoli convivono due anime, quella di una natura rigogliosa e possente e quella di un luogo in cui arte e bellezza delineano la sua identità. Forza e finezza, asprezza e lievità, si fondono, in un'armonia di equilibri. Le nobili uve di Montefalco che sono alla base degli spumanti Scacciadiavoli si dimenticano della loro tipica ruvidità, donando un'energia gentile, una leggerezza inusuale. Lo Spumante Metodo Classico Pas Dosè, dopo 10 anni sui lieviti, svela una raffinata tannicità che dona struttura e corpo in cui la cremosità data dall'affinamento sui lieviti si unisce alla trama tipica del Sagrantino. Prodotto da uve Sagrantino (85%) e Chardonnay (15%), la vendemmia avviene nella prima metà del mese di settembre. La sua personalità riesce ad emergere nonostante venga raccolto con 2 mesi di anticipo. Vendemmia a mano, pressatura delle uve soffice, entro sei ore dalla raccolta. Prima fermentazione lenta, a temperatura controllata per conservare gli aromi primari. Presa di spuma e maturazione sui lieviti rigorosamente secondo il metodo Classico a fermentazione naturale in bottiglia, per 10 anni. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di frutti agrumati accompagnati da note tostate e burrose di pasticceria, noci e spezie. Al palato si presenta ricco e cremoso con un tocco finale acido. È un vino intenso, perfetto in abbinamento all'aperitivo, con antipasti o con i piatti a base di pesce e si accompagna piacevolmente anche a carni bianche e formaggi freschi.

## **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, che avviò una cantina in perfetto stile francese che, in pochi anni, divenne icona di modernità tecnologica ed eccellenza enoica del territorio umbro. Nel 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 Iacopo 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. I vigneti sono situati su diversi versanti collinari che si elevano da 350 e 450 m s.l.m. e sono favoriti da buone esposizioni solari e da una rete idrografica naturale che rifornisce il suolo della giusta riserva di umidità. 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 sito-specifica nel vigneto. Produce una vasta gamma di vini rossi, bianchi, spumanti a base di Sagrantino e una grappa da vinacce 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



AZIENDA AGRARIA  
**SCACCIADIAVOLI**  
di Pambuffetti

**PER INFORMAZIONI**

[info@scacciadiavoli.it](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. +39 380 543 2134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)