



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

UN NATALE SCACCIADIAVOLI CON SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ E “VERTICALE DI SAGRANTINO”

*Per festeggiare la festa più attesa dell'anno
con i profumi e i colori della natura umbra*

Montefalco, dicembre 2020. L'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti**, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, per festeggiare il **Natale 2020** propone **Spumante Metodo Classico Pas Dosé**, un inedito spumante a dosage zero affinato per 10 anni sui lieviti, e “Verticale di Sagrantino”: **un esclusivo cofanetto regalo dedicato al vitigno** emblema del territorio umbro.

Durante le festività sono tante le occasioni per concedersi un buon bicchiere di vino. Proprio per questo regalare una bottiglia Scacciadiavoli può rivelarsi un'ottima scelta per donare non solo un prodotto, ma anche un'emozione e un momento memorabile.

Spumante Metodo Classico Pas Dosé di Scacciadiavoli (85% Sagrantino e 15% Chardonnay) è la bollicina perfetta per accompagnare i brindisi delle feste. 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 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.

Prezzo al pubblico: € 30,00

Cofanetto “Verticale di Sagrantino”: un raffinato cofanetto in legno per scoprire il mondo del Sagrantino attraverso la degustazione di 6 annate, dalla 2011 alla 2016. L'idea regalo perfetta per sorprendere gli amanti delle eccellenze enologiche di uno dei territori più affascinanti dell'Umbria.

Prezzo al pubblico: € 164.00 (Il prezzo del cofanetto include la spedizione in Italia)*

“Regalare un buon vino è un dono prezioso, perché il vino è un bene che va oltre al materiale. Il vino è un'esperienza, un ricordo.”

Liù Pambuffetti

È possibile acquistare entrambi i prodotti contattando la cantina Scacciadiavoli tramite telefono o e-mail: Tel + 39 0742371210 - Tel/Fax + 39 0742378272 o info@scacciadiavoli.it.



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

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.

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

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.

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

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

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

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. +39 380 543 2134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it