

PER UN DOLCE SAN VALENTINO

BRINDA CON SCACCIADIAVOLI!

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2016, un inebriante vino d'amore



Montefalco, gennaio 2021. L'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti**, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, fondata nel 1881 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi e dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti, propone **Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2016** in onore di tutti gli innamorati.

È ottenuto da uve di Sagrantino, il vitigno umbro per eccellenza, lasciate appassire su graticci per donare un vino dolce e dallo stile unico, tradizionalmente usato dai frati francescani per celebrare i sacramenti e le festività religiose (da cui il nome - dal latino, *sacer*).

Il colore rosso impenetrabile e il profumo di more, frutta secca e cannella evocano sentimenti nobili. La densa trama di tannini, che imprigiona acidità e dolcezza, creano una sensazione gustativa di armonica pienezza. Si presta al lungo invecchiamento di 20 e più anni, emblema di legami forti e duraturi nel tempo.

Ottimo se degustato con buon cioccolato fondente.

Prezzo medio in cantina 25 euro



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

DETTAGLI DEL VINO

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 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. 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 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, lo Spumante Brut Pas Dosé in edizione limitata, 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
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