



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

LA BOLLICINA “ROSA” DI SCACCIADIAVOLI DEDICATA A TUTTE LE DONNE

Spumante Brut Rosé Scacciadiavoli



Montefalco, febbraio 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 **Spumante Brut Rosé**, la bollicina perfetta per un brindisi e un regalo gradito in occasione della Festa della Donna.

È ottenuto unicamente da uve di Sagrantino, il vitigno umbro per eccellenza, massima espressione della storia secolare dell'**azienda Scacciadiavoli**, che attraverso i suoi spumanti esprime tutta la passione per la propria terra e il proprio lavoro.

Un vino spumante metodo classico che interpreta in modo raffinato la femminilità, dal seducente colore rosa scuro, dal gusto armonico, dal profumo invitante caratterizzato da note floreali e sentori di frutti agrumati, crosta di pane e lievito, regala un perlage fine e persistente. Mantiene una piacevole tannicità e le più delicate caratteristiche gustative e olfattive tipiche del Sagrantino.

È la bollicina ideale per l'aperitivo e si accompagna volentieri a primi e secondi di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

Prezzo medio in cantina: 15 euro

DETTAGLI DEL VINO

Spumante Brut Rosé Scacciadiavoli
100% Sagrantino

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



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

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. Il Rosé, dopo 48 mesi sui lieviti, svela una freschezza croccante e una raffinata tannicità e intense note di frutta dipingono un quadro aromatico suadente e affascinante. Prodotto con sole uve Sagrantino che vengono raccolte tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. 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. Ha un seducente colore rosa scuro ed un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di frutti agrumati accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Al palato si presenta fresco con acidità presente, sapido e di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente. Si accompagna a primi e secondi di pesce ma 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

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