

**PER LA PASQUA E LA PASQUETTA:  
BRINDA CON I ROSSI SCACCIADIAVOLI  
ABBINATI AI PIATTI DELLA TRADIZIONE UMBRA**

*Montefalco Sagrantino DOCG 2015*  
*Montefalco Rosso DOC 2018*



**Montefalco, marzo 2021.** Per le festività pasquali, l'**azienda Scacciavioli 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, consiglia **Montefalco Sagrantino DOCG 2015** e **Montefalco Rosso DOC 2018** in abbinamento alle ricette della tradizione per un tocco squisitamente umbro!

**Montefalco Sagrantino DOCG 2015** è un rosso 100% Sagrantino di grande struttura, emana sentori di piccoli frutti rossi, agrumi, spezie fresche e leggere note balsamiche. Al palato regala un ottimo equilibrio tra acidità e freschezza con un persistente retrogusto fruttato. Premiato, con l'annata 2011, tra i 100 migliori vini al mondo da Wine Spectator nel 2017. Ottimo in accompagnamento alle **Cotolette d'Agnello al Sagrantino, peperoni arrostiti e gnocchetti di topinambur**. A questo link la ricetta preparata dallo Chef: <https://bit.ly/3tLZzf1>

**Montefalco Rosso DOC 2018** è un blend di Sangiovese, Sagrantino e Merlot dal color rosso rubino intenso con tonalità granate e lievi note violacee. Il suo profumo è fine ed elegante ed emana sentori di sottobosco e di piccoli frutti rossi. Ottimo bilanciamento tra acidità e trama tannica, con un finale fruttato e persistente. È ideale in abbinamento alla **Torta di Pasqua al formaggio umbra**, o anche con **Petto D'anatra con Salsa di cranberry e mele renette** e **Montefalco Rosso DOC**. A questo link la ricetta preparata dallo Chef: <https://bit.ly/3cbrL4W>.



## DETTAGLI DEI VINI

### **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 tronco conici di rovere francese per 30 giorni e l'affinamento si completa 24 mesi in legno e 12 in bottiglia. 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.

PREZZO MEDIO DI VENDITA AL PUBBLICO: 23 €

### **Montefalco Rosso DOC 2018**

*Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%*

Vino di ottima fattura. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante e con sentori di ciliegia, sapore morbido e voluminoso. Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento. Scacciadiavoli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che rende questo vino ancor più amabile. Montefalco Rosso DOC si presta ad un invecchiamento per alcuni anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale. Le uve si raccolgono a metà settembre. La vinificazione avviene in acciaio e l'affinamento in legno di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Il colore è rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate. Il profumo è complesso, ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi. Ha una buona struttura, morbido, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente. si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse.

PREZZO MEDIO DI VENDITA AL PUBBLICO: 12 €

## 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 Spoleto Trebbiano Spoletino DOC a base di Trebbiano Spoletino.



AZIENDA AGRARIA  
**SCACCIADIAVOLI**  
di Pambuffetti  
**PER INFORMAZIONI**

[info@scacciavioli.it](mailto:info@scacciavioli.it)

Tel + 39 0742371210 - Tel/Fax + 39 0742378272

**UFFICIO STAMPA**

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

Francesca Pelagatti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it  
Carlotta Ribollini 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