

FESTEGGIAMO TUTTE LE MAMME CON SCACCIADIAVOLI!

Montefalco Bianco DOC 2019



Montefalco, aprile 2021. In occasione del 9 maggio, giorno quest'anno dedicato a tutte le mamme d'Italia, 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 Bianco DOC 2019**, iconica etichetta per celebrare i momenti che contano.

Ottenuto da un blend di Trebbiano Spoletino 50%, Grechetto 30% e Chardonnay 20%, **Montefalco Bianco DOC 2019** è un vino bianco di struttura, complesso, da bere giovane o affinato per qualche anno.

Di colore giallo paglierino, è scandito da sfumature fruttate, soprattutto di pesca e albicocca, con note di frutta dolce, frutta secca e di fiori gialli. Al palato risulta corposo e croccante con un finale persistente, delineando, così, un perfetto equilibrio.

Si accompagna volentieri ad antipasti vari, formaggi molli e piatti di pesce in genere, come crostacei, grigliate, frittiture e insalate di mare.

Elegante e raffinata **Montefalco Bianco DOC 2019** è la bottiglia perfetta da regalare a chi ogni giorno si prende cura di noi. Di mamma ce n'è una sola ed è giusto festeggiarla nel migliore dei modi!

Prezzo medio in cantina: 10/12 €



DETTAGLI DEL VINO

Montefalco Bianco DOC 2019

Trebbiano Spoletino 50%, Grechetto 30%, Chardonnay 20%

Montefalco Bianco DOC completa la gamma dei vini Scacciadiavoli e rappresenta l'emblema dell'eccellenza dei vini umbri. Ottenuto da un blend di Trebbiano Spoletino 50%, Grechetto 30% e Chardonnay 20%, è un vino bianco di struttura, complesso, da bere giovane o affinato per qualche anno. La vendemmia avviene, a seconda del vitigno, in diversi periodi di settembre, così come la vinificazione: Grechetto in serbatoi di acciaio, Chardonnay in botte di legno, mentre Trebbiano in serbatoi di acciaio con le bucce. Prevede un affinamento in bottiglia per 9 mesi. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di frutta dolce e frutta secca accompagnati da note di fiori gialli, pesca e albicocca. Al palato si presenta croccante e corposo con finale persistente. Si accompagna volentieri ad antipasti vari, formaggi molli e piatti di pesce in genere, come crostacei, grigliate, frittiture e insalate di mare.

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 Jacopo 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. Nel 2020, in edizione limitata, ha lanciato lo Spumante Brut Pas Dosé, affinato 10 anni sui lieviti, e nel 2021 entra nella gamma dei vini Scacciadiavoli Spoleto DOC Trebbiano Spoletino 2019.



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. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. +39 380 543 2134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it