

SCACCIADIAVOLI PRESENTA UN NUOVO VINO: SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO 2019

*Un vino da un antico vitigno, recentemente riscoperto
che sorprende per ricchezza di sfumature*



Montefalco, maggio 2021. La storica cantina umbra Scacciadiavoli di Pambuffetti, fondata nel 1881 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi e dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti, presenta un nuovo vino: **Spoleto DOC Trebbiano Spoletino 2019**.

Di elevato interesse enologico e coltivato nel territorio di Spoleto e Montefalco, il Trebbiano Spoletino è un antico vitigno riscoperto di cui Scacciadiavoli ha contribuito a riaccenderne l'anima più fine e allo stesso tempo intrigante.

Tramite la vinificazione in **anfora** è stato dato spazio ai profumi mutevoli e originali e, con l'affinamento in **legno non tostato** e **anfora** per almeno 9 mesi, ne è stato rafforzato il carattere espressivo. Il risultato è un vino che sorprende a ogni sorso per ricchezza di sfaccettature aromatiche ma non caricaturale.

Spoleto DOC Trebbiano Spoletino 2019 entra a pieno titolo tra i vini Scacciadiavoli: una cantina da sempre legata al territorio di Montefalco che, con oltre un secolo di storia, si è sempre contraddistinta sul panorama enoico per innovazione, sperimentazione e



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

creatività. Qualità che si ritrovano in questa nuova etichetta, da oggi acquistabile anche in cantina.

Prezzo medio in cantina: € 17,00

DETTAGLI DEL VINO

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO 2019

Trebbiano Spoletino 100%

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC 2019 è prodotto da uve 100% di Trebbiano Spoletino: un antico vitigno, di elevato interesse enologico, riscoperto da qualche anno. La vendemmia del Trebbiano Spoletino va dalla metà alla fine di ottobre. La vinificazione avviene in anfora, mentre l'elevazione in anfora e in botte di legno non tostato per 9 mesi. Completa l'affinamento in bottiglia per altri 9 mesi. Presenta un colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso si presenta con sentori di frutti agrumati, dolci e di frutta secca accompagnati da fresche note speziate di paprica, curcuma e pepe bianco con richiami di erbe officinali e camomilla. Al palato risulta molto persistente e con una buona acidità e freschezza.

Si accompagna a primi piatti di verdure o con zafferano, piatti a base di pesce o formaggi di capra.

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 Spoletino 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 Spoletino 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

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

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

Alice Gayet Cell. +39 335 1451893; E-mail: alicegayet@fcomm.it