



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

UN NATALE SCACCIADIAVOLI CON SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

*Per condividere con i propri cari
i profumi e i colori della natura umbra*



Montefalco, dicembre 2021. L'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti**, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, per festeggiare il **Natale 2021** propone **Spumante Metodo Classico Brut Rosé**, un vino molto versatile, prodotto da sole uve Sagrantino.

Un'uva che ha reso celebre il territorio di Montefalco - su cui insiste la Montefalco Sagrantino DOCG - e Scacciadiavoli con oltre un secolo di storia. Fondata nel 1881 dal Principe Boncompagni Ludovisi, la cantina si è sempre contraddistinta sul panorama enoico per innovazione, sperimentazione e creatività. Qualità che spiccano ancora una volta con questa etichetta.

Spumante Metodo Classico Brut Rosé si presenta *all'occhio* di un color rosa scuro, con riflessi dorati. Le bollicine finissime sono tipiche del metodo classico. Al naso è elegante e fine, con ricordi di frutti agrumati, mentre al palato presenta una grande stoffa con una morbidezza ed una particolare eleganza, mantenendo una piacevolissima beva. Si abbina perfettamente con ricchi aperitivi, antipasti di grande classe e con tutte le specialità a base di pesce e crostacei.

Natale è il momento di dare e condividere, un momento di festa con i propri cari e durante le festività sono tante le occasioni per concedersi un buon bicchiere di vino, soprattutto lo spumante, che non può mai mancare a Capodanno e sulle tavole natalizie e di ogni italiano.

Prezzo medio di vendita al pubblico: € 30,00

"Regalare un buon vino è un dono prezioso, perché il vino è un bene che va oltre al materiale. Il vino è un'esperienza, un ricordo."

Liù Pambuffetti



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

È possibile acquistare entrambi i prodotti contattando la cantina Scacciadiavoli tramite telefono o e-mail:
Tel + 39 0742371210 - Tel/Fax + 39 0742378272 o info@scacciadiavoli.it.

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSE'

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 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. Spumante Metodo Classico Brut Rosé di Scacciadiavoli è un Rosé molto versatile prodotto da sole uve Sagrantino, la vendemmia avviene a mano nella prima metà di settembre in cui la pressatura delle uve soffici risulta essere entro 6 ore dalla raccolta. La prima fermentazione è lenta e a temperatura controllata per conservare gli aromi primari. Presa di spuma e maturazione sui lieviti rigorosamente secondo il metodo classico a fermentazione naturale per almeno 18 mesi. Si presenta all'occhio di un color rosa scuro, con riflessi dorati. Le bollicine finissime sono tipiche del metodo classico. Al naso è elegante e fine, con ricordi di frutti agrumati, mentre al palato presenta una grande stoffa con una morbidezza ed una particolare eleganza, mantenendo una piacevolissima beva. Si abbina perfettamente con ricchi aperitivi, antipasti di grande classe e con tutte le specialità a base di pesce e crostacei.

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.



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