



AZIENDA AGRARIA  
SCACCIADIAVOLI  
di Pambuffetti

**SCACCIADIAVOLI  
PER LA PRIMA VOLTA A  
OPERAWINE 2022**  
*con*  
***Montefalco Sagrantino 2011***



***9 aprile 2022, Verona***

*Montefalco, marzo 2022.* Tornano **Vinitaly** e **OperaWine**, l'esclusivo evento anteprima di Vinitaly che presenta i 100 migliori vini italiani selezionati da Wine Spectator. Quest'anno tra le sole 3 cantine umbre selezionate, rientra per la prima volta in classifica **Scacciadiavoli**, 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.

**A Verona il 9 aprile Scacciadiavoli presenterà Montefalco Sagrantino 2011**, un grande vino rosso 100% Sagrantino. La raffinatezza di questa etichetta si apprezza sin da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato. Dopo qualche anno, le note balsamiche emergono, i tannini si ammorbidiscono e donano un aroma variegato e una struttura piena e complessa rendendola un'eccellenza di grande successo.

Oltre a sprigionare il carattere autentico del Sagrantino, emblema del *terroir* umbro, questo vino emana il profumo di culti tradizioni legati alla vita contadina, in grado di



AZIENDA AGRARIA  
SCACCIADIAVOLI  
di Pambuffetti

riaffiorare antichi ricordi e rafforzare quel legame indissolubile con la storia oltreché a rievocare valori importanti, tra cui la famiglia.

**Montefalco Sagrantino 2011 ha inoltre ottenuto la posizione n. 66 nella Top 100 dei vini di Wine Spectator del 2017.**

*«Siamo onorati di essere stati selezionati assieme ad altri eccellenti produttori per rappresentare il meglio dell'Italia. OperaWine è l'appuntamento più importante e atteso per il vino italiano, la vetrina più autorevole per poter mostrare l'alta qualità dei nostri prodotti»*

**Liù Pambuffetti**

## DETTAGLI DEL VINO

### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2011

*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 di rovere francese per un minimo di 24 mesi, poi in bottiglia per almeno 12 mesi. 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.



AZIENDA AGRARIA  
**SCACCIADIIVOLI**  
di Pambuffetti

## **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, e dal 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. 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 ma anche spumanti e una grappa a base 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, lo Spumante Brut Pas Dosé in edizione limitata, 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](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)