



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

PER UNA PASQUA ALL'INSEGNA DELLE TRADIZIONI IN COMPAGNIA DEI VINI SCACCIADIAVOLI

Montefalco Sagrantino 2016



Montefalco, aprile 2022. 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 in occasione del pranzo pasquale il **Montefalco Sagrantino 2016**.

Un Sagrantino vinificato in purezza dalle sfumature granate che rilascia intensi profumi di frutti rossi e agrumi con un sottofondo di erbe speziate. Un vino dalla duplice potenzialità: amabile da giovane e apprezzabile con un lungo invecchiamento che può durare anche 20 anni.

In occasione della Pasqua viene proposto in abbinamento al piccione ripieno alla folignate, un piatto della tradizione composto da carne di piccione con crostini in patè di piccione.

Un vino, il Sagrantino, da apprezzare in ogni momento ma soprattutto in occasione delle feste in compagnia delle persone care.

DETTAGLI DEL VINO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOC 2016

Sagrantino 100%

Proveniente da uve di Sagrantino in purezza, è un vino complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche. Voluminoso, grasso, tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente. Abbinamenti: si accompagna ad arrostiti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati. La vendemmia inizia dalla metà alla fine di ottobre, il processo di vinificazione impiega 3/4 settimane in tini di rovere francese da hl 100, ad una temperatura inferiore ai 30°. L'elevazione in botti di rovere francese da hl 30, in tonneaux e barriques per almeno 18 mesi. L'affinamento in bottiglia è di 4 mesi. Il Montefalco Sagrantino DOCG si presta a lungo invecchiamento, a oltre 20 anni. Ricco di polifenoli dalle proprietà antiossidanti. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

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

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