

di Pambuffetti



AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

Costruita nel 1884 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi, la cantina Scacciadiavoli è una delle più antiche del territorio di Montefalco. Il nome Scacciadiavoli deriva dal soprannome dato ad un esorcista che viveva in un borgo a confine con la proprietà.

Siamo nel 1954 quando Amilcare Pambuffetti acquisisce in proprietà la tenuta, dove da ragazzo, all'età di 14 anni, aveva lavorato come garzone.

Oggi, sono i nipoti a tener viva questa antica tradizione aziendale che ha raggiunto la dimensione di 130 Ha di superficie, di cui 35 Ha impiantati a vigneto, con una produzione di 250.000 bottiglie ca. I Terreni sono di composizione scisto-argillosa e l'altitudine media è di 400m s.lm. I vini prodotti sono quelli tipici della zona :Montefalco Sagrantino secco e passito DOCG, Montefalco Bianco e Rosso DOC, Grechetto dell'Umbria IGT.

L'azienda negli ultimi anni ha presentato lo Spumante Brut Metodo Classico da uva Sagrantino. Il motto" SOLA FIDES " rappresenta la fiducia che "Scacciadiavoli" ripone nel Territorio di Montefalco.

Scacciadiavoli è parte dei Grandi Cru d' Italia.









SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT Metodo Classico

Uvaggio: Sagrantino 85% e Chardonnay 15% Vendemmia: prima decade di Settembre Vinificazione: in tank,s di acciaio a temperatura

Presa di Spuma: Metodo Classico

Elevazione: in bottiglia "sur lies" per almeno 36 mesi **Colore:** giallo tenue con lievi riflessi verdi, buona spuma

Perlage: fine, persistente

controllata

Profumo: fresco, fine, floreale, con note di mela rossa, pesca bianca e scorza di pane

Gusto: vivace di buon equilibrio, media struttura, gradevole, con una fresca acidità

Abbinamenti: ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna al pesce in genere al sushi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.

SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT Metodo Classico

Grape Variety: Sagrantino 85%, Chardonnay 15%

Harvest: first ten days of September

Vinification: in steel tanks with controlled temperature.

Effervescence is obtained through the second fermentation in the bottle

Method: traditional

Aging: in the bottle "sur lies" for at least 36 months

Color: light yellow with green reflections

Perlage: fine and persistent

Bouquet: fresh and floral with notes of red apple, white

peach, and bread crust

Taste: lively and balanced, medium structure, with a pleasantly fresh acidity

Food Pairing: ideal with hors doeuveres, combines well with fish and especially sushi

Temperature: 6-8 °C, 42-46° F

Bottle size: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.

Dal vitigno Sagrantino non nascono solo grandi rossi. Vinificato in bianco è una base originale per lo Spumante Brut Metodo Classico di Scacciadiavoli. Le caratteristiche del vino si rivelano in nuove forme: gli aromi sono freschi e delicati e i tannini, tipici del Sagrantino, partecipano alla struttura unendosi alle bollicine.

The Sagrantino grape is known principally as a red wine grape, but it can be used equally well in other contexts: vinified as a white wine it is the original base for Scacciadiavol's Spumante Brut Metodo Classico (Traditional Method). The characteristics of the varietal reveal themselves in a new form: fresh and delicate aromas are balanced by Sagrantino's typical tannins, giving structure and harmony.

NOTE / NOTES



SPUMANTE BRUT



SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT ROSÉ Metodo Classico

Uvaggio: Sagrantino 100%

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in tanks di acciaio a temperatura controllata

Presa di Spuma: Metodo Classico

Elevazione: in bottiglia "sur lies" per almeno 24 mesi

Colore: rosa scuro, buona spuma

Perlage: fine, persistente

Profumo: fresco, fine, floreale, con note di mela rossa, agrumi, pompelmo e scorza di pane

Gusto: vivace di buon equilibrio, buona struttura, gradevole, con una fresca acidità

Abbinamenti: ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna a primi e secondi di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.

SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT ROSÉ Metodo Classico

Grape Variety: Sagrantino 100% Harvest: first ten days of September

Vinification: in steel tanks with controlled temperature.

Effervescence is obtained through the second fermentation in the bottle

Method: traditional

Aging: in the bottle "sur lies" for at least 24 months

Color: dark pink

Perlage: fine and persistent

Bouquet: fresh and floral with notes of red apple, citrus,

grapefruit, and bread crust

Taste: lively and balanced, good structure, with a pleasantly fresh acidity

Food Pairing: ideal with hors doeuveres, first and second courses of seafood, as well as white meats or fresh cheeses

Temperature: 6-8 °C, 42-46° F

Bottle size: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.

Rosè molto versatile. Fatto con sole uve Sagrantino. Vendemmia a mano, pressatura delle uve soffice, entro sei ore dalla raccolta. Prima fermentazione lenta, a temperatura controllata per conservare gli aromi primari. Presa di spuma e maturazione sui lieviti rigorosamente secondo il metodo Classico a fermentazione naturale in bottiglia, per almeno 18 mesi.

Scacciadiavoli Rosé is made from 100% Sagrantino grapes, hand picked and gently pressed within six hours. A slow, temperature controlled first fermentation preserves the primary aromas and flavors, followed by a second fermentation in the bottle of at least 18 months according to the "Traditional Method."

NOTE / NOTES



SPUMANTE BRUT ROSÉ



SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Uvaggio: Grechetto 100% Resa per ettaro: 100 q

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in tanks di acciaio inox

Elevazione: in tank s di acciaio inox sur lies

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Colore giallo canarino con lievi riflessi verdi

Profumo: fruttato floreale, con note di frutta dolce, di fiori bianchi e gialli, di macchia mediterranea

Gusto: morbido, con buona freschezza acida e retrogusto fruttato lungo e persistente

Abbinamenti: si accompagna ai primi piatti e ai secondi piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8 °C Formati bottiglia: 0,375 Lt. / 0,75 Lt.

SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Crape Variety: Grechetto 100% Yield per hectare: 10000 kg Harvest: first ten days of September

Vinification: in steel tanks

Aging: in stanless-steel tanks " sur lies", and in the bottle

for a minimum of 3 months

Color: straw yellow with light green reflections

Bouquet: sweet, fruity and floral

Taste: soft and round with a fresh acidity, long and

persistent fruity finish
Food Pairing: perfect with soups, pastas, rice dishes, and

fish courses

Temperature: 6-8 °C, 45-50° F Bottle size: 0.375 Lt. / 0.75 Lt. Il Montefalco Grechetto doc è un vino secco che presenta una gamma di aromi vivaci al naso come in bocca. Frutta dolce, fiori bianchi e gialli e una buona freschezza acida lo mantengono vivo e persistente. Vitigno bianco autoctono dell'Umbria, a Scacciadiavoli è vinificato in purezza. Accompagna le calde giornate estive servito alla giusta temperatura e si abbina tutto l'anno a primi piatti o secondi leggeri. Vino da bere giovane. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

Grechetto is an indigenous Umbrian varietal. We make it in a single variety vinification to produce a dry white wine that presents a range of lively aromas, both in the bouquet and in the mouth. Sweet fruit, white and yellow flowers and a fresh acidity keep the wine alive and persistent. At the right temperature it is the perfect accompaniment during hot summer days, as well as all year long with soups and pastas, or light main courses. NOTE / NOTES





SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO BIANCO DOC

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

Resa per ettaro: 80 q

Vendemmia: a seconda del vitigno in diversi periodi di Settembre e Ottobre

Vinificazione: Grechetto: in serbatoi di acciaio: Chardonnay: in botte di legno: Trebbiano: in serbatoi di acciaio

Elevazione: in tank s di acciaio sur lies e in botte di legno per 9 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 9 mesi Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati Profumo: fruttato soprattutto di pesca e albicocca, con note di frutta dolce e frutta secca, di fiori gialli

Gusto: corposo, croccante, molto persistente

Abbinamenti: si accompagna ad antipasti vari, minestre insalata di farro, piatti di pesce in genere, anche di lago e fiume (soprattutto crostacei, grigliate, fritture, insalata di mare, primi piatti, zuppa di pesce), formaggi molli

Temperatura di servizio: 8-10 °C Formati bottiglia: 0,75 Lt.

SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO BIANCO DOC

Grape Variety: Trebbiano Spoletino 50%, Grechetto 30%, Chardonnay 20%

Yield per hectare: 8000 kg

Harvest: varies throughout September and October depending on the grape variety

Vinification: Grechetto: in steel tanks; Cardonnay: in 16 hl

wood casks; Trebbiano: in steel tanks

Aging: in steel tanks " sur lies", and wood casks for 9 months. In the bottle for at least 9 months.

Color: straw-yellow with golden hues

Bouquet: fruity with notes of peach, apricot, sweet fruit and nuts, hints of yellow flowers

Taste: full-bodied, crisp with a long finish

Food Pairing: perfect with various appetizers, soups, or spelt salad, seafood dishes including lake and river fish (especially shellfish, grilled, fried, seafood salad, pasta dishes, fish soup), soft cheeses

Temperature: 8-10 °C, 45-50° F

Bottle size: 0,75 Lt.

Per completare la gamma dei vini Scacciadiavoli mancava un bianco di struttura, pieno e complesso, da abbinare a pasti più ricchi. Dall' assemblaggio di Grechetto, Trebbiano e Chardonnay (in accordo col disciplinare della DOC) nasce il Montefalco Bianco Scacciadiavoli. Un vino croccante e gustoso, che punta sulla piacevolezza. Vino da bere giovane o affinato per qualche anno. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

To complete their full array of wines Scacciadiavoli lacked a structured, full-bodied and complex white to accompany richer dishes. By blending Grechetto, Trebbiano and Chardonnay (according to the DOC specifications) Scacciadiavoli created its Montefalco Bianco DOC, a crisp and complex, full-bodied white wine.





MONTEFALCO BIANCO DOC



SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO ROSSO DOC

Uvaggio: Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25% **Resa per ettaro:** 90/100 q

Vendemmia: dalla metà di Settembre alla metà di Ottobre

Vinificazione: in tanks di acciaio

Elevazione: in barriques 2° vino ed in tini tronco-conici grandi di rovere francese per 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Colore: rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate

Profumo: ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi Gusto: buona struttura, morbito, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente

Abbinamenti si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse

Temperatura di servizio: 18-19 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt /0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt

SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO ROSSO DOC

Grape Variety: Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%

Yield per hectare: 9-10000 kg

Harvest: from around the 15th of September until mid

Vinification: in steel tanks

Aging: in barriques and large tanks made from French oak for 12 months, and then in the bottle for a minimun of 6 months

months

Color: deep, ruby red, with violet and light garnet hues

Bouquet: elegant, persistent, refined, and fruity with notes of spice: the nose has aromas of underbrush, and red berries.

Taste: good structure, soft, voluptuous. The tannins and the acidity are well-balanced. Long, fruity finish

Food Pairing: perfect with soups, pastas, and rice dishes, as well as both poultry and red meat dishes

Temperature: 18-19 °C, 65° F

Bottle size: 0,375 Lt /0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt

Vino di ottima fattura. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante e con sentori di ciliegia, sapore morbido e voluminoso. Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento.

NOTE / NOTES

Scacciadiavoli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che rende questo vino ancor più amabile. Montefalco Rosso DOC si presta ad un invecchiamento per alcuni anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

Scacciadiavoli's Montefalco Rosso boasts an intense ruby red color, an expansive, elegant bouquet with scents of cherry, and a soft and voluptuous flavor. According to the ancient wine making tradition of the Montefalco area, after selecting the grapes for the production of the Montefalco Sagrantino, all the other varietals of red grapes were harvested for the production of a fresher wine, to accompany all type of dishes.



MONTEFALCO ROSSO DOC





SCACCIADIAVOLI

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Uvaggio: Sagrantino 100%

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: dalla metà alla fine di Ottobre

Vinificazione: 3/4 settimante in tini di rovere francese da hl 100, temperatura durante la fermentazione alcolica controllata e mantenuta inferiore ai 30°

Elevazione: 50% in barriques di cui il 15% nuove e il resto di 2° e 3° passaggio. 50% in botti di rovere francese da hl 30 per un minimo di 24 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi **Colore:** molto intenso con lievi tonalità granate

Profumo: complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche

Gusto: voluminoso, grasso, tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente. **Abbinamenti:** si accompagna ad arrosti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati. **Temperatura di servizio:** 18-19 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt

SCACCIADIAVOLI

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Grape Variety: Sagrantino 100% Yield per hectare: 6000 kg

Harvest: from the 15th to the end of October

Vinification: 3/4 weeks in 100 fil French oak vats. The temperature is controlled and maintained under 30° C, 86°

F, throughout the alcoholic fermentation process

Aging: 50% in barrels (of which 15% new) 50% in large tanks made from French oak 24 months. After bottling, the bottles are further aged in our cellar for a minimum of 12 months

Color: intense, with garnet hues Bouquet: complex, elegant, intense fruit, with notes of red berries, red citrus, ripe plums, spices, and hints of herbs and leather

Taste: big, tannic, but balanced with fresh acidity long fruity and spicy finish

Food Pairing: perfect with roasted meat and game. Pairs well also with aged cheeses, both spicy and herbal

Temperature: 18-19 °C, 65° F

Bottle size: 0,375 Lt /0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt

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. 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 note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono: si scopre così un vino dalla grande personalità. Il Montefalco Sagrantino DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. Ricco di polifenoli che hanno proprietà antiossidanti equindi benefiche. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

NOTE / NOTES

Montefalco Sagrantino will surprise you with so many diverse aromas and a structure of such great importance. The color is profound, the bouquet sensual, and the mouthfeel and flavors are enveloping and persistent. The elegance of the wine can already be appreciated when it is young: a well balanced cornucopia of fruit and spice aromas meld with the wood, and the Sagrantino is enhanced. But only after some years you can appreciate it fully, when it releases aromas of balsam, and the tannins soften, revealing a wine of great personality. Sagrantino is rich in polyphenol which are very powerful antioxidants.

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG





SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Uvaggio: Sagrantino 100%

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: dalla metà alla fine di Settembre

Appassimento: su graticci all'aria fino a metà Dicembre

Vinificazione: in tanks di acciaio

Elevazione: in barriques di 1º vino per 24 mesi Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate appena accennate **Profumo:** ampio, persistente, fruttato dolce con note di more di rovo mature, marasca e frutta fresca. Sentori speziati dolci con chiusura minerale

Gusto: morbido, dolce, ampio, di corpo, persistente e vellutato: tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse. Abbinamenti vino da meditazione; si accompagna alla pasticceria secca e alle torte con crema delicate, crostate con confetture di frutta e tozzetti con mandorle. Cioccolata. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati

Temperatura di servizio: 18-19 °C - Formati bottiglia: 0,375 Lt

SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Grape Variety: Sagrantino 100 % Yield per hectare: 6000 kg

Harvest: from the 15th to the end of September. Grapes are then dried on special 'gratice' racks until mid December.

Vinification: in steel tanks

Aging: in new barrels for 24 months, and in the bottle for a

minimum of 12 months

Color: intense ruby red with violet shadings, nearly opaque with traces of garnet

Bouquet: expansive and persistent with sweet fruits, notes of blackberry, black cherry and a subtle nuttiness. Sweet spices lead to a mineral finish

Taste: soft, sweet, voluptuous body, persistent and velvety. The tannins are thick and sweet, the acidity is well balanced, cutting the density and heaviness, while giving structure. Long finish, persistently fruity with notes of underbrush, forest fruit, and complex, intense spices

Food Pairing: "meditation wine", it is perfect with dry pastries, cream or jam tarts, almond biscotti or chocolate. Also pairs well with aged cheeses, both spicy and herbal

Temperature: 18-19 °C, 65° F - Bottle size: 0,375 Lt

Questo vino dolce possiede uno stile unico. Il colore rosso è impenetrabile, il profumo evoca le more, la frutta secca e la cannella, il gusto è di un equilibrio singolare. La densa trama dei tannini imprigiona infatti acidità e dolcezza e il tutto si confonde creando una sensazione gustativa d'armonica pienezza. È grazie all'appassimento di uve Sagrantino su graticci che si ottiene una tale concentrazione. Originariamente le uve Sagrantino erano utilizzate solo per la realizzazione di questo vino dolce, bevuto in occasione di cerimonie religiose nei villaggi della zona. Oltre ad un vino gustoso, nel bicchiere troveremo quindi anche il sapore di un'antica vita contadina Montefalchese. Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale

Sagrantino Passito is unique among sweet wines: the red color is so rich it seems almost inky, the aroma evokes blackberries, dried fruits and cinnamon, the taste is particularly balanced. The dense tannins delicately unite the acidity and the sweetness, creating a gustatory sensation of absolute harmony. The Sagrantino grapes are hung to dry on "graticci" to concentrate their flavors and sugars. In the past the Sagrantino Passito was the only wine produced from the Sagrantino varietal, and it was drunk during religious ceremonies in the villages of the Montefalco area. Although our methods have improved and refined passito, its ancient connection to rustic tradition and Montefalco farming lifestyle remains. You can taste it in every glass.

NOTE/NOTES



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



SCACCIADIAVOLI ROSSO DELL' UMBRIA IGT

 ${f Uvaggio:}\ uve\ a\ bacca\ rossa:\ Sangiovese\ -\ Merlot$

Resa per ettaro: 90/100 q

Vendemmia: con uve ben mature da fine Settembre a fine Ottobre

Vinificazione: fermentazione corta. 10 giorni

Affinamento: in vasche di acciaio per 6-8 mesi, e in

bottiglia per un minimo di 6 mesi

Colore: rosso intenso con lievi tonalità granate

Profumo: frutta matura in particolare ciliegia e piccoli frutti rossi

Gusto: delicato e fresco, buona struttura

Abbinamenti: si accompagna ad antipasti e primi piatti saporiti

Temperatura di servizio: 18-19 °C Formati bottiglia: 0,750 Lt

SCACCIADIAVOLI ROSSO DELL' UMBRIA IGT

Grape Variety: Sangiovese - Merlot Yield per hectare: 9-10000 kg

Harvest: from the end of September to the end of October Vinification: 10 days in steel tanks

Aging: in steel tanks for 6/8 month plus 6 months in the bottle in our cellars

Color: deep red with light garnet hue

Bouquet: scent of ripe fruit especially cherry and red

berries

Taste: delicate and fresh good structure

Food Pairing: perfect with hors d'ouvres and appetizers

Temperature: 18-19 °C, 65° F

Bottle size: 0,750 Lt

Vino ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese. Profondo, rosso di colore, profumo di frutta matura. Affinamento in vasche di acciaio e alcuni mesi in bottiglia. Il vino è pronto da bere subito. Fresco e fruttato, questo vino non è affinato in legno.

Scacciadiavoli Rosso dell'Umbria is principally Sangiovese with a small percentage of Merlot. It has a deep red color and aromas of fresh, ripe fruit. Aged in steel tanks and several months in the bottle, its aromas are maintained in part by not having aged in wood. The bottle can be enjoyed quite young.

NOTE / NOTES



ROSSO DELL' UMBRIA IGT

SCACCIADIAVOLI GRAPPA DI SAGRANTINO

Gradi: 40 %vol.

Categoria: grappa giovane

Materia prima: vinacce ſermentate di uva di Sagrantino **Sistema di distillazione:** metodo a bagnomaria discontinuo

a vapore

Vista: incolore, cristallina

Olfatto: profumi decisi di sottobosco, di floreale e di frutteto. Tipico ricordo di fragoline di bosco e uva

Gusto: rotondo e delicatamente aromatica

Retroolfatto: persistenza fruttata e di notevole lunghezza

Temperatura si Servizio: 9-11 °C

Formati bottiglia: 0,50 Lt.

Il vitigno Sagrantino produce uve con bucce ricche di sostanze polifenoliche e con un patrimonio aromatico estremamente complesso. La distillazione effettuata con le vinacce provenienti dalle uve rendono perciò la Grappa de Sagrantino molto raffinata, con un aroma sottile e presistente tipico del vitigno di provenienza. Limpida e brillante, tale grappa risulta molto morbida e piacevole con un caratteristico retrogusto che richiama la frutta secca e il cioccolato.

Alcohol Content: 40 % by vol. Category: Unaged Grappa

Primary Material: Fermented Sagrantino Pomace

Distillation: continuous Color: crystal clear

Bouquet: wood, floral, wild strawberries and grapes

Taste: soft, round and delicate
Aftertaste: fruity and persistent
Serving Temperature: 9-11 C, 48-51 F

Bottle size: 0,50 Lt.

The skin of Sagrantino grapes are extremely rich in polyphenolic substances with complex aromatic properties (these are also antioxidants). When distilled they produce a refined Grappa with a subtle and lingering bouquet. It is crystal clear with bright reflections and pleasantly soft with a characteristic aftertaste of dried fruit and chocolate.

NOTE / NOTES







AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

Founded in 1884 by Prince Ugo Boncompagni Ludovisi, "Scacciadiavoli" is one of the oldest wine estates in the Montefalco area. The name of the estate "Scacciadiavoli" - or "cast out the devils" - takes its name from an exorcist who lived in the small village bordering the vineyard. He was to rid the locals of demons. In 1954 Amilcare Pambuffetti acquired the Scacciadiavoli winery and estate, where he had worked as an apprentice when he was 14 years old. Today, the grandchildren are maintaining the ancient traditions of this winery which has grown to 130 ha of surface, of which 35ha are planted with vineyards, with an annual production of approximately 250,000 bottles. The soil is composed of clay shale and the mean elevation is 400 meters above sea level . The wines produced by Scacciadiavoli are those typical of the Montefalco area: Montefalco Sagrantino dry and sweet DOCG, Montefalco Bianco e Rosso DOC, Grechetto dell'Umbria IGT . During the last few year's Scacciadiavoli has also presented Spumante Brut Metodo Classico (Traditional Method) vinified from Sagrantino grapes . The Scacciadiavoli motto "sola fides" represents our trust in the Territory of Montefalco. We are part of "Grandi Cru d'Italia".

Località Cantinone, 31 - 06036 Montefalco - Perugia - Italy

Tel: + 39 0742 371210
Tel: e Fax: +39 0742 378272
e-mail: info@scacciadiavoli.it
scacciadiavoli.it

[GPS: 42°52.863'N - 012°34.957'E]



FONDATA NEL 1884



