



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

UN BRINDISI IN “ROSA” PER LA FESTA DELLA MAMMA CON SCACCIADIAVOLI

Spumante Brut Rosé Scacciadiavoli



Montefalco, maggio 2020. In occasione della **Festa della mamma**, l'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti**, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, propone **Spumante Brut Rosé**, perfetto per celebrare le mamme con un brindisi pieno di fascino, eleganza e piacevole freschezza.

È ottenuto da sole uve **Sagrantino** che sono la massima espressione della storia secolare dell'azienda **Scacciadiavoli**: fondata nel 1881 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi e dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti, la tenuta è immersa nelle colline del Comune di Montefalco e si estende sui territori delle denominazioni Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG ad altissima vocazione vitivinicola.

Un vino spumante metodo classico dal seducente colore rosa scuro ed un perlage fine e persistente. Mantiene una piacevole tannicità e le più delicate caratteristiche gustative e olfattive tipiche del Sagrantino.

Questa versione femminile del celebre vitigno umbro, ha un'anima avvolgente e morbida. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di frutti agrumati accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito.

La sua freschezza si sposa perfettamente con piatti a base di pesce. In particolare, l'azienda **Scacciadiavoli di Pambuffetti** consiglia una ricetta divertente e originale per poter sfruttare al massimo le potenzialità delle bollicine rosa: *Sashimi salad con maionese di wasabi*, una scelta versatile, da poter sfruttare sia come aperitivo che come secondo piatto.



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

SASHIMI SALAD CON MAIONESE DI WASABI

Ingredienti per 4 persone

INGREDIENTI

Cetriolo 200gr.
Carote 100gr.
Ravanello 40gr.
Coriandolo 10gr.
Salmone 200gr.
Uova 1
Wasabi 4gr.
Uova di salmone 20gr.
Olio di semi 1dl
Olio d'oliva 0,5dl
Sale e Pepe

PREPARAZIONE

1° passaggio: la maionese

In un contenitore alto mettere un uovo intero, aggiungere 1dl d'olio di semi a filo mentre frulliamo con il mini pimer. Mentre monta la maionese aggiustare di sale, qualche goccia di wasabi e qualche goccia di aceto bianco. Se risulta troppo spessa o grassa aggiungere dell'acqua calda in quantità necessaria.

2° passaggio: le verdure

Pelare 100gr di carote e 200gr di cetriolo, mentre le carote vanno affettate per obliquo, il cetriolo va tagliato prima in tronchetti di 5cm, poi con il pela patate formare delle sfoglie roteando lo stesso mentre usiamo l'utensile. Tagliare 40gr di ravanello sottilmente ed immergere insieme alle carote in acqua e ghiaccio. Sfogliare il coriandolo.

3° passaggio: il salmone

Con 200gr di filetto di salmone precedentemente abbattuto ricavare delle lamelle sottili a seconda della grandezza dello stesso.

4° passaggio: la presentazione

Sgocciolare le verdure croccanti, condire con sale, pepe, olio d'oliva. Dividere in quattro piatti. A parte, condire leggermente il salmone con del wasabi disciolto in olio d'oliva e ridistribuire sui 4 piatti. Cospargere di maionese fluida e guarnire con 20gr di uova di salmone.



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

DETTAGLI DEL VINO

SPUMANTE BRUT ROSÉ SCACCIADIAVOLI

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. Il Rosé, dopo 24 mesi sui lieviti, svela una freschezza croccante e una raffinata tannicità e intense note di frutta dipingono un quadro aromatico suadente e affascinante. Prodotto con sole uve Sagrantino che vengono raccolte tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. 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. Ha un seducente colore rosa scuro ed un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di frutti agrumati accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Al palato si presenta fresco con acidità presente, sapido e di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente. Si accompagna a primi e secondi di pesce ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

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
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it