

## 2018 Sagrantino di Montefalco DOCG

Scacciadiavoli | Umbrien

Der Montefalco Sagrantino von Scacciadiavoli besitzt ein komplexes Bukett, eine dichte, vielschichtige Struktur mit vielen Polyphenolen und einen kräftigen Körper. Ein Wein, dessen Raffinesse man schon in jungen Jahren zu schätzen weiß, wenn sich die Früchte und Gewürze mit dem Geschmack des Holzes, in dem der Sagrantino ausgebaut wurde, vermischen. Nach einigen Jahren kommen jedoch balsamische Noten hinzu, die Tannine werden weicher und komplex Reifnoten entwickeln sich. Dieser Montefalco Sagrantino DOCG sollte jung getrunken dekantiert werden und eignet sich für eine lange Reifung: 20 Jahre und mehr.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	brombeerfarben
<b>Duft</b>	Unterholz, Gewürze, Preiselbeere
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, engmachiges Tannin, gehaltvoll

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinkreife</b>	2025-2035
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

dunkle Saucen, gekochtes Fleisch, Knödel

### Produzent

Das Weingut Scacciadiavoli ist nach einem Exorzisten benannt, der am Rande des heutigen Anwesens lebte und den örtlichen Wein für seine Rituale verwendete. Scacciadiavoli wurde 1884 von Fürst Ugo Boncompagni Ludovisi gegründet und 1954 an den damals 71jährigen Amilcare Pambuffetti verkauft, der dort schon als Junge, im Alter von 14 Jahren, als Gehilfe gearbeitet hatte. Als er 1977 starb, übernahmen seine Söhne und das Weingut Scacciadiavoli. Vor einigen Jahren trat die vierte Generation der Familie Pambuffetti in das Unternehmen ein: Amilcare, Iacopo, Liù, Romeo und Fiammetta. Scacciadiavoli verfügt heute über 130 Hektar, von denen 40 mit Rebstöcken bepflanzt sind, mit einer Produktion von etwa 250.000 Flaschen. Die Weinberge befinden sich auf einer durchschnittlichen Höhe von 400 Metern über dem Meeresspiegel, auf lehmhaltigem Boden, die sich sehr gut für den Qualitätsweinbau mit Schwerpunkt auf spätreifenden Sorten wie Sagrantino eignen. Die Weinberge befinden sich an verschiedenen Hängen des Hügels und berühren die Gemeinden Montefalco, Gualdo Cattaneo und Giano dell'Umbria.

<b>Gründungsjahr</b>	Anfang 1884
<b>Rebfläche</b>	40 Hektar
<b>Anzahl produzierter Flaschen</b>	250 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Grechetto, Trebbiano Spoletino

Az. Agr. Scacciadiavoli di Pambuffetti | Loc. Cantinone 31 | 06036 Montefalco - Perugia