

2022 Montefalco rosso DOC

Scacciadiavoli | Umbrien

Der Montefalco Rosso von Scacciadiavoli hat eine intensiv rubinrote Farbe und ein reichhaltiges Bukett mit ausdrucksvollen Aromen von Kirschen, Kräutern und Unterholz. Am Gaumen zeigt er sich saftig, weich und voluminös. Nach der alten Tradition des Montefalco-Gebiets ist der Montefalco Rosso der kleine Bruder des Montefalco Sagrantino, der mit seiner Kraft und seiner opulent-engmaschigen Tanninstruktur ein großes Lagerpotetail aufweist. Der Montefalco Rosso hingegen ist saftig-frischer und als junger Wein zwar kraftvoll, aber besser abgestimmt. Scacciadiavoli knüpft an diese Tradition an und baut einen sehr strukturierten Rosso aus, der mehrere Jahre reifen kann und in seiner Eleganz ein hervorragender Speisebegleiter ist. Speiseempfehlung Der Montefalco Rosso passt sehr gut zu gegrilltem roten Fleisch, kräftigen Pastagerichten und Hartkäse.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirsche, Leder, Preiselbeere
Geschmack	lebhaft Säure, markantes Tannin, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Gulaschtopf, Polenta, Pilzragu

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.

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

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