

## 2022 Spoleto Trebbiano Spoletino DOC

Scacciadiavoli | Umbrien

Dass die Rebsorte Trebbiano Spoletino ist sehr alt und wurde erst vor wenigen Jahren wiederentdeckt. Sie stammt aus dem Gebiet von Spoleto und Montefalco und ist wegen ihrer Komplexität für die Region von großem önologischen Interesse. Um die Typizität herauszuarbeiten wird der Trebbiano Spoletino bei Scacciadiavoli in Amphoren und ungeröstetem Holz für mindestens 9 Monate ausgebaut. So entsteht ein ausdrucksstarker und körperreicher Weißwein mit guter Struktur und Länge, ohne dabei jedoch die Frische zu verlieren. Speiseempfehlung Er passt hervorragend zu kräftigen Suppen, Dinkel- und Hülsenfrüchtesalaten, gegrillten Fischgerichten, Schalentieren und Weichkäse.



### Sensorik

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Farbe</b>     | goldgelb   |
| <b>Duft</b>      | weißer Pfirsich, getrocknete Zitriüsfrüchte, Kurkuma |
| <b>Geschmack</b> | moderate Säure, kraftvoll, strukturiert              |

### Wissenswertes

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | großes Holzfass, Amphore |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2030                |
| <b>Trinktemperatur</b> | 12-16°C                  |

### Speiseempfehlung

gereifter Weichkäse, Blauschimmelkäse, Käsesauce

### 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