



NEWS

Umbria – Scacciadiavoli presenta le nuove annate



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 aprile 2022

Azienda [Scacciadiavoli](#) di **Montefalco**: una tenuta di 130 ettari (40 a vigneto) in una delle zone più belle dell'Umbria in cui si coltivano Trebbiano Spoletino e Grechetto ma soprattutto Sagrantino e Sangiovese.

La famiglia Pambuffetti dal 1954 si occupa della gestione: Amilcare, Carlo e Francesco insieme a Liù e Iacopo (figli di Amilcare e Francesco rispettivamente).

Amilcare è appassionato della sua terra e della sua cantina, un uomo con lo sguardo rivolto verso il futuro: *“lavoriamo più per il futuro che per il presente”*, dice.

Liù, dopo alcune esperienze all'estero, è rientrata in azienda e dal padre ha imparato cosa significa vivere il vino con passione. Con il cugino Iacopo rappresenta la nuova generazione, quella forza giovanile che sprona e mette in discussione le tradizioni di Scacciadiavoli, una cantina dalla ultracentenaria storia enologica che si tramanda intatta di generazione in generazione. È stato infatti il Principe di Piombino, Ugo Boncompagni Ludovisi, nel 1881 ad avviare l'azienda vitivinicola in perfetto stile francese; azienda che, in pochi anni, divenne icona di modernità tecnologica ed eccellenza enoica del territorio umbro.



Ludovisi immaginò questa cantina non come un affascinante luogo di piacere ma come un edificio industriale, una sorta di fabbrica del vino, con una capacità produttiva ben superiore a quella effettivamente necessaria. Una struttura imponente che la famiglia Pambuffetti ha deciso, nel 2000, di ristrutturare completamente per portarla agli antichi splendori.

Il territorio è l'elemento su cui Scacciadiavoli vuole puntare. Un territorio non molto conosciuto ma dalle grandi potenzialità. E con il territorio, il Sagrantino.

Un vino dalle caratteristiche ben definite che nel corso dei secoli ha trovato in Montefalco il suo luogo di elezione. Normalmente sono vini che necessitano di lungo tempo affinché divengano facilmente approcciabili ma, notiamo con piacere, come il Sagrantino di Scacciadiavoli sia in grado di gestire perfettamente la trama tannica che quindi risulta gradevole e levigata seppure nella sua pienezza e complessità.



Abbiamo degustato:

Spoletto DOC Trebbiano Spoletino 2020

Di un bel giallo dorato, il Trebbiano Spoletino (seconda annata prodotta) si presenta subito con la sua forte personalità aromatica fatta di frutta tropicale e con le caratteristiche note di spezie dolci, orientali. Grazie alla sosta in legno e in anfora, risulta, al sorso, voluminoso e pieno. Di ottima sapidità e mineralità, appare bilanciato. Un vino di carattere che bene si abbina a primi piatti di media struttura.

Montefalco Rosso DOC 2019

È il vino più importante, in termini di volume, per l'azienda e viene realizzato con il 60% di Sangiovese, il 15% di Sagrantino e per la restante quota Merlot. Vinificato in acciaio, matura in barrique di secondo passaggio e in tini troncoconici per 12 mesi.

Dal bellissimo colore rubino si apre, immediato, con note di frutta rossa matura unita ad accenni speziati e di erbe aromatiche. Uno sbuffo balsamico fa da preludio alla grande succosità e bevibilità. Tannino e acidità, ben integrati, accompagnano la persistenza.

Montefalco Sagrantino DOCG 2018

Sagrantino in purezza. Un vitigno difficile da gestire non solo in cantina ma anche in campo per la sua alta sensibilità alle malattie. È complesso da vinificare a causa del suo elevato tenore polifenolico, con tannini decisamente importanti, in alcuni casi al limite dell'aggressività.

Nel calice è rubino, pieno e intenso. Il naso è caratterizzato da sentori di agrumi, di piccoli frutti rossi, di fiori e poi ancora spezie e sottobosco. Un olfatto estremamente elegante, intenso e complesso che apre all'assaggio che stupisce per la setosità e la raffinata trama del tannino, comunque ben presente e che conferisce volume e persistenza.



<https://vinodabere.it/umbria-scacciadiavoli-presenta-le-nuove-annate/>