

## Montefalco Rosso DOC - Azienda Scacciadiavoli



<b>Vinhus</b>	Azienda Agraria Scacciadiavoli
<b>Områder</b>	Montefalco,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	6 År
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Merlot, Sangiovese,
<b>Lagring</b>	100%, Egefade 100%, Flaskelagring
<b>Volumen</b>	75 cl

DKK 127.20 ekskl. moms

DKK 159.00 inkl. moms

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Egefade

Lagring



100%, Flaskelagring

Smag



Tør

Fylde



Fyldig

## Montefalco Rosso DOC - Azienda Scacciadiavoli

Yderstlækker blend fra Montefalco. Hertil 12 måneders fadlagring og 6 måneders flaskelagring.

Læs hele historien på fanen "leverandør"

Udover den dejlige frugt finder du en række noter af krydderier. God tørhed i vinen.

## Montefalco Rosso DOC - Azienda Scacciadiavoli

Azienda Agraria Scacciadiavoli

### OMRÅDETS HISTORIE

Lokal legende fortæller om en mand med særlige kræfter, der boede i en landsby ved siden af vores vingård. Han var kendt som en stærk eksorcist, og hans navn, 'Scacciadiavoli', betyder 'den, der jager djævl'. En dag søgte landsbyboerne hans hjælp til at befri en ung kvinde, der havde været besat af en dæmon.

Hans sædvanlige magiske salver viste sig ubrugelige, og som et sidste håb besluttede han at administrere den lokale rødvin.

Nippe og efter en slurk blev hun gradvis fuld, og da hun kom sig efter hendes beruselse, blev forbandelsen brudt, og hun var fri.

Til ære for eksorcistens beføjelser begyndte lokalbefolkningen at henvise til det område af Montefalco som 'Scacciadiavoli'. Vores vingårds rødder trækker sig tilbage til 1881, da prinsen af Piombino, Ugo Boncompagni Ludovisi besluttede at grundlægge en vingård her, baseret på den franske model. Designet og konstrueret ved hjælp af de seneste teknologiske fremskridt inden for vinfremstilling, og som hurtigt fik berømmelse som en af de fineste vingårde i Umbrien.

Familien Boncompagni Ludovisi var en del af det romerske aristokrati, og havde været aktiv i Foligno siden 1705. Her i de frugtbare sletter omkring Montefalco ejede de ejendommen 'Case Vecchie' og de udvidede i 1868, da de købte 'Villa La Quiete', som blev deres bopæl.

Og så i slutningen af det 19. århundrede, besluttede prins Ugo - en visionær med dyb tro på videnskab og fremskridt - at grundlægge sin vingård med 180 hektar jord mellem amterne Montefalco, Gualdo Cattaneo og Giano Dell'Umbria.

Han plantede 100 hektar ved hjælp af guyot system (en fransk metode, ganske usædvanligt på det tidspunkt i Italien). Der blev plantet over en million vinstokke, en blanding af Sangiovese, Malvasia Nera og Trebbiano Dorato. Et par år senere, prinsen beordrede prinsen opførelsen af en vingård til vinproduktion i industriel skala, som ville komme til at blive kaldt 'Cantinone'.

Under ledelse af enolog Giuseppe Toni og hans far Carlo, udnyttede vingården de seneste fremskridt inden for vinfremstillings teknikker, og bliver et eksempel på moderne vinfremstilling til regionen.

Estimerer placerer produktionen på 15.000 hl "Premiato Vino di Montefalco" om året, og denne vin blev solgt i hele Italien og eksporteret til USA, Afrika, det nordlige Europa og endda Japan. Og modtager adskillige priser.

I et dokument dateret 28. februar 1888 hedder det: 'Vinmarkerne i Prins Ugo Boncompagni er overlegen i forhold til sine konkurrenter i regionen og producerer allerede mange hektoliter vin ... Dette var begyndelsen på en vinfremstillingsarv, som nu består ned gennem generationer.

Nu, mere end et århundrede senere, Scacciadiavoli fortsætter med at repræsentere en tradition for innovation og kvalitet.

I 1954 investerede Pambuffetti-familien af Foligno allerede dybt i landbrug og fødevareproduktion og købte Scacciadiavoli vingård. Unge Amilcare tog virksomheden til hjertet efter at være begyndt at arbejde der som manuel arbejder. I en alder af 14 år i 1977 overlod han det til sine sønner Alfio, Settimio og Mario, som fortsatte forretningevn. I 1990, arvede Settimios arvinger Amilcare, Carlo og Francesco Pambuffetti vingården, og i dag gør de det sammen med Liù og Iacopo Pambuffetti (børn af Amilcare og Francesco, henholdsvis), og fortsæt med at producere vine, der afspejler historien og værdier, for hvilke Scacciadiavoli er kendt.

## **VINGÅRDEN I DAG**

Azienda Agraria Scacciadiavoli, beliggende i de umbriske bakker strækker sig mellem Foligno og Todi, og har længe været synonymt med kærlighed til naturen og produktionen af fremragende vin.

Ejet og drevet af Pambuffetti-familien siden 1954 (nu fire generationer siden), er det en af regionens ældste vingårde med en vinfremstillingstrad, der sporer sine rødder tilbage til anden halvdel af 1800'erne. Vingårdens ånd er forblevet uændret fra generation til generation, fornyet og forstærket generation efter generation.

Godset består af 130 hektar jord, hvoraf 40 er dyrket som vinmarker, og hjemsted for vine klassificeret som Denominazione Montefalco DOC e DOCG.

Her dyrkes hovedsageligt Sagrantino og Sangiovese, men der er også en del af produktionen er dedikeret til Grechetto og Trebbiano Spoletino. Vingården ligger i Montefalco, en af de smukkeste middelalderlige landsbyer i Italien. Af produktionen på ca. 270.000 flasker om året, 65% sælges i Italien og de resterende

35% eksporteres. I 2000 blev Scacciadiavoli-egendommen fuldstændig ombygget, med opretholdelse af det oprindelige 19. århundrede strukturelle og arkitektoniske elementer, samtidig med at det nyeste udstyr og de nyeste teknologier integreres.

Dette har gjort det muligt for os at optimere vores metoder og reducere anvendelse af kemikalier og energiforbrug og dermed forbedring af kvaliteten af vores vine og samtidig reducere vores miljømæssig påvirkning.

Søgen efter ekspertise inden for dyrkning og produktionsmetoder er et af de vigtigste vejledende begreber i Scacciadiavoli, og dette er sikret tak til et team af fagfolk, styret af brødrene Amilcare, Carlo og Francesco Pambuffetti i samarbejde med Liu ' (Amilcares datter) og Iacopo (Francescos søn). Liu 'og Iacopo

fokus på produktion og indenlandsk og internationalt salg, i konsultation med den berømte enolog

Stefano Chioccioli og vinproducenten Daniele Fanali Mariani.

## **MONTEFALCO: ET LAND AF VIN**

I århundreder har Montefalco og nærliggende landsbyer inden for betegnelsen været betragtet som 'et vinland'. Landskabet her er blevet dybt påvirket af en lang historie med vinproduktion, hvor gamle vinstokke ses i bycentre og haver. Faktisk er de første dokumenter, der vidner om denne forkærlighed for vitis vinifera i vores område i Umbrien stammer fra 1200'erne.

Den første halvdel af 1300-tallet gav os de første lokale love, der beskytter vinavl og regulering af vinproduktion: Faktisk var kardinal Boncompagni fra Perugia sådan ivrig efter at forsvare vinstokke, som han i 1622 skrev en lov, der talte for 'henrettelse af hængende til enhver person, der skærer en vindrue'.

I 1800'erne blev Montefalco betragtet som et eksempel på ekspertise inden for Pavelige stater for kvaliteten af sine vine ("Saggio geografico, storico e statistico del territorio Pontificio", Calandri), og den dag i dag anses byen for at være den vigtigste vinproducerende region i Umbrien.

### **Montefalco Sagrantino DOCG**

Sagrantino er den vigtigste og mest betydningsfulde sort inden for Umbrien terroir', essentiel og autentisk. Det blev først dyrket af franciskanske munke

der brugte den til 'sakramenter', og dette afspejles i dets etymologi navn (fra latin, sacer). Moderne fortolkninger af denne sort sporer deres rødder til 1979, da den modtog anerkendelse som DOC og efterfølgende DOCG i 1992. Sagrantinos historie fortsætter med at udvikle sig: Denne sort genkendes straks: intens, kraftfuld og vedholdende.

Benævnelsen siger, at DOCG "Montefalco Sagrantino" omfatter rødvine i to typer: "secco" (tør) og "passito" (sød), produceret udelukkende af druer af sorten Sagrantino, der er dyrket i områder inden for de specificerede amter. "secco" (tør) vin modnes på vingård og lagres i flasken; "Passito" på den anden side fås fra druer, der er blevet tørret gradvist på trærist i mindst to måneder efter høsten. Under vinificeringen fermenteres mosten sammen med skindene og skaber en sød vin.

### **Montefalco DOC**

De samme bølgede bakker er hjemsted for andre dyrebare sorter, herunder Grechetto og Trebbiano Spoletino (hvide druer) og Sangiovese (røde druer). Grechetto er den mest dyrkede sort i Umbrien, symbol på historisk vinavl og det perfekte udtryk for Umbrias terroir. Grechetto bruges i produktion af Montefalco Grechetto DOC (50% Grechetto og 20-35% Trebbiano Toscano samt flere andre hvide druer tilladt af pålydende værdi). Trebbiano Spoletino bruges til at producere Montefalco Bianco

DOC (50% Trebbiano Spoletino, kombineret med andre hvide druer tilladt ved valør). Sangiovese, i Umbrias terroir, producerer vine bemærkelsesværdig for struktur og fylde uden at ofre friskhed, dybde

og raffinement typisk for sorten. Denne drue udgør kernen i Montefalco Rosso DOC (60-70% Sangiovese og 10-15% Sagrantino, såvel som andre røde sorter tilladt af pålydende værdi)