

Montefalco Sagrantino Passito

Italia / Umbria



Høyoppløselig bilde



Scacciadiavoli ble etablert i 1884, og er med det en av de eldste cantinaene i Montefalco. Dagens eiere er familien Pambuffetti, og det er barnebarn og oldebarn av den opprinnelige Amilcare Pambuffetti som står for driften. Navnet Scacciadiavoli betyr 'å jage ut djevelen' er tatt fra en liten landsby i utkanten av eiendommen, hvor det på 1800-tallet bodde en eksorsist. Legenden om ham forteller at han ikke maktet å jage djevelen ut av en ung kvinne før han skjenket henne med den lokale vinen! Av cantinaens totalt 130 ha er 32 ha vinmarker. Her dyrkes de typiske Umbriadrueene Grechetto og Sagrantino (Umbrias stolthet), men også mer utbredte druer som de grønne Trebbiano og Chardonnay og de blå Sangiovese og Merlot. Arealet fordeler seg på 15 ha til Sagrantino, 2 ha med Grechetto, 1 ha Chardonnay, 1 ha til Montefalco Bianco og 13 ha til Montefalco Rosso. Vinmarkene ligger i om lag 400 meters høyde, med et jordsmonn som varierer mellom skifer, sand og leire. Dyrkingen er tilnærmet økologisk, og de benytter seg ikke av ugressmidler. I kjelleren baseres de seg delvis på naturlig gjær og delvis på tilsatt gjær. Sagrantino er en kraftfull drue, regnet som den desidert mest tanniske av Italias rødvinsdruer. Og selv om tanninene sies å være elegante i seg selv, så kreves det forsiktighet under vinifikasjonen for å få en vin som vil kunne lagre seg fram til nødvendig drikkevennlighet. Tradisjonelt ble Sagrantino brukt til å lage en søt vin, men i dag er det nok den tørre varianten som dominerer. (Dette er en situasjon som tilsvarer den vi har sett i Valpolicella, der Recioto historisk sett var den viktige, mens markedet i dag har gitt den tørre Amarone rangen.) Scacciadiavoli lager en søt variant, en Sagrantino Passito. I tillegg bruker de Sagrantino til å lage en musserende tørr vin. I vinmarken er 90 % av Sagrantino fra massal seleksjon, det vil si at de velger særlige kvalitetsplanter i vinmarken å ta skudd fra. Kjelleren til Scacciadiavoli drives på fire nivåer, slik at produksjonsprosessen kan benytte seg av gravitasjon, i stedet for mer brutal pumping. På det øverste nivået kommer drueene inn etter innhøstingen, deretter ledes de ned ett nivå der de gjennomgår maserasjon og alkoholgjæring på stål (eller store tretanker), deretter går Montefalco Rosso for lagring på større eller mindre fat, mens Sagrantino (tørr og Passito) går helt ned i kjelleren for lagring på barrique.

Druer fra et jordsmonn som varierer mellom skifer, sand og leire. Druene plukkes tidligere enn for vanlig Sagrantino, disse klasene er luftiger og egner seg bedre for tørking. Vinifisert på eiketanker, mens lagringen varer i 24 mnd på nye barriques.

Type	Dessertvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Scacciadiavoli
Årgang	2018
Druetyper	100% Sagrantino
Analyse	Alkohol: 14,0 %
Karakteristikk	Dyp og intens rød farge. Duften er både intens og kompleks, med toner av røde bær, rosa grapefrukt, plommer samt toner av krydder, urter og lær.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,37 L	1884002	4159067	kr. 423,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment