



VINO SPUMANTE ROSE'

BRUT METODO CLASSICO

Rosè molto versatile. Fatto con sole uve Sagrantino.
Vendemmia a mano, pressatura delle uve soffice, entro sei ore dalla raccolta.
Prima fermentazione lenta, a temperatura controllata per conservare gli aromi primari.
Presatura di spuma e maturazione sui lieviti rigorosamente secondo il metodo Classico a fermentazione naturale in bottiglia, per almeno 18 mesi.

Uvaggio: Sagrantino 100%

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in tanks di acciaio a temperatura controllata

Presatura di Spuma: metodo classico

Elevazione: in bottiglia sur lies per almeno 18 mesi

Colore: rosa scuro, buona spuma

Perlage: fine, persistente

Profumo: fresco, fine, floreale, con note di mela rossa, agrumi, pompelmo e scorza di pane

Gusto: vivace di buon equilibrio, buona struttura, gradevole, con una fresca acidità

Abbinamenti: ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna a primi e secondi di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi

Temperatura di Servizio: 6-8°C

Formati Bottiglia: 0,750 Lt / 1,5 Lt

Scacciadiavoli Rosé is made from 100% Sagrantino grapes, hand picked and gently pressed within six hours. A slow, temperature controlled first fermentation preserves the primary aromas and flavors, followed by a second fermentation in the bottle of at least 18 months according to the "Metodo Classico."

Grape Variety: Sagrantino 100%

Harvest: first ten days of September

Vinification: in temperature controlled steel tanks

Method: "Classico"

Aging: in the bottle "sur lies" for at least 18 months

Color: dark pink, good head

Bead: fine and persistent

Bouquet: fresh and floral with notes of red apple, citrus, grapefruit, and bread crust

Taste: lively and balanced, good structure, with a pleasantly fresh acidity

Food Pairings: ideal with hors d'oeuvres, first and second courses of seafood, as well as white meats or fresh cheeses.

Temperature: 6-8C, 42-46F

Bottle Size: 0.750 lt / 1.5 lt



AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone 31, Montefalco (Pg) Italia

Tel. (+39) 0742 378272 / (+39) 0742 371210 - Fax (+39) 0742 378272

email: scacciadiavoli@tin.it

www.scacciadiavoli.it



AZIENDA AGRARIA

SCACCIADIAVOLI

Consiglia

POLLO CON I PEPERONI

Procedimento: Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 4 cucchiari di Olio. Tagliate a listarelle lunghe e fine i peperoni e uniteli allo scalogno. Lasciate cuocere a fuoco moderato aggiungendo acqua se necessario.

Disossate il pollo, privatelo della pelle e fatene dei bocconcini di media grandezza. Infarinateli leggermente e scottateli a fuoco vivace in padella antiaderente con dell'olio, portandoli ad un buon punto di cottura.

Una volta terminata la cottura dei peperoni aggiungete la robiola, poi unite il pollo e fate ben amalgamare il tutto, aggiungendo la maggiorana a striscioline e dell'acqua se necessaria. Regolate di sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone: 1 pollo di medie dimensioni - 1 peperone giallo - 1 peperone rosso - 1 scalogno - 50 gr di robiola - 100 gr di farina - 1 mazzetto di maggiorana fresca - olio extravergine di oliva - sale - pepe

CAVATELLI ZUCCHINE TIMO E PECORINO

Procedimento: Innanzitutto fate bollire abbondante acqua salata per i cavatelli. Nel frattempo tritate finemente lo scalogno e lasciatelo appassire in una padella con 2 cucchiari di olio. Lavate le zucchine, tagliatele a pezzetti di media grandezza e fatele rosolare a fiamma vivace insieme allo scalogno. Portate a cottura facendole rimanere croccanti. Aggiungete metà del timo e lasciate riposare. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella aggiungendo un mestolo dell'acqua di cottura e lasciate ridurre.

Spegnete la fiamma, aggiungete il timo rimanente e il pecorino, in modo da mantecare la pasta.

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di cavatelli - 4 zucchine di media grandezza - 1 scalogno - 1 mazzetto di timo fresco - 120 gr di pecorino fresco grattugiato - olio extra vergine di oliva - sale - pepe

CESTINO DI PARMIGIANO CON INSALATA CROCCANTE

Procedimento: Prendete un padellino antiaderente, fatelo scaldare sul fornello, dopo circa 2 minuti prendete una manciata di parmigiano e distribuitela su tutta la superficie della padella lo strato di parmigiano deve essere uniforme e sottile.

Tiratelo via dalla padella con l'aiuto di una paletta e appoggiatelo sul fondo di un bicchiere rovesciato in modo da creare un cestino.

Ripetere l'operazione. Preparate l'insalata tagliando finemente gli ingredienti, conditeli con l'olio, l'aceto e il sale.

Disponete sul piatto i cestini di parmigiano e riempiteli con una bella manciata di insalata.

Ingredienti per 4 persone: 100 gr di parmigiano - 4 manciate di insalata mista (radicchio rosso, lattuga romana, rucola) - 2 carote - 1 finocchio - 1 mela Granny Smith - 20 gherigli di noci - 10 ravanelli - Olio extravergine di oliva - aceto di mele - sale

Le ricette sono state ideate da Cesare Bazzucchi, giovane cuoco e filosofo umbro.

Appassionato della buona cucina fin da piccolo, vede il buon bere e il buon mangiare come una filosofia di vita e un veicolo per promuovere la cultura e le abitudini del proprio territorio.

Seguite le sue ricette, i video dei procedimenti, i pensieri, e le recensioni di eventi culinari sul blog www.grassoemagro.com