



MONTEFALCO ROSSO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino di ottima fattura. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante e con sentori di ciliegia, sapore morbido e voluminoso.

Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento.

Scacciavioli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che rende questo vino ancor più amabile.

Uvaggio: Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%

Resa per ettaro: 90/100 q

Vendemmia: dalla metà di Settembre alla metà di Ottobre

Vinificazione: in tanks di acciaio

Elevazione: in barriques 2° vino ed in tini tronco-conici grandi di rovere francese per 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Colore: rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate

Profumo: ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi

Gusto: buona struttura, morbido, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente

Abbinamenti: si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse

Temperatura di Servizio: 18-19°C

Formati Bottiglia: 0,375Lt/0,750 Lt/ 1,5 Lt/ 3,00 Lt

Montefalco Rosso is a superior wine. It boasts an intense red ruby color, an expansive, elegant bouquet with scents of cherry, and a soft and voluptuous tast.

According to the ancient wine making tradition of the Montefalco area, after selecting the grapes for the production of the Montefalco Sagrantino, all the other varieties of red grapes were harvested for the production of a fresher wine, to accompany all type of dishes.

Grape Variety: Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%

Yield per ha: 90/100 ql

Harvest: from about the 15th of September until mid-October

Aging: in aged barrels and large tanks made from French oak for 12 months, and then in the bottle for a minimum of 6 months

Colour: deep, red ruby, with violet and light garnet hues

Bouquet: elegant, persistent, refined, and fruity with notes of spice; the nose has an aroma of underbrush, and small red fruits.

Taste: good structure, soft, voluptuous. The tannins and the acidity are well-balanced. Long, fruity finish.

Food Pairings: perfect with soups, pastas, and rice dishes, as well as both poultry and red meat dishes.

Temperature: 18-19°C, 65°F

Bottle size: 0.375 lt, 0.750 lt, 1.5 lt, 3.00 lt

Montefalco Rosso lends itself well to aging for years.

The presence of sediments in the bottom of the bottle is natural.



AZIENDA AGRARIA SCACCIADIVOLI

Loc. Cantinone 31, Montefalco (Pg) Italia

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

email: scacciadivoli@tin.it

www.scacciadivoli.it



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
Consiglia

RISOTTO ROSSO SEDANO E GUANCIALE

Procedimento: Pulite il sedano e fatene una dadolata non troppo fine, ponetelo in una padella con 2 cucchiari di olio e fate andare. Intanto tagliate il guanciale a dadini e aggiungetelo al sedano, fateli rosolare e portate a cottura. In una casseruola ponete la cipolla finemente tagliata e fatela soffriggere con la metà del burro. Aggiungete poi il riso e fatelo tostare. Sfumate con il Montefalco Rosso, una volta ridotto cominciate ad incorporare il brodo poco alla volta. Arrivati a 3/4 di cottura, unite il sedano e il guanciale e portate a cottura. Regolate di sale e pepe. Fuori dal fuoco aggiungete il burro e il parmigiano per mantecare il riso.

Ingredienti per 4 persone: 200 gr di riso - 150 gr di guanciale - 4 costole di sedano - mezza cipolla - brodo vegetale - 150 gr di parmigiano reggiano - 100 gr di burro - olio extravergine di oliva - 1 bicchiere di Montefalco Rosso DOC Scacciavioli

MEDAGLIONI DI MANZO CON BACON E GLASSA AL VINO ROSSO

Procedimento: Accendete il forno a 180°. In una padella fate appassire dolcemente il porro che avrete tagliato finemente. A questo punto prendete le fette di Bacon, sovrapponetevi 2 a 2, adagiatevi il porro. Salate e pepate i medaglioni e arrotolateli nel bacon aiutandovi con uno spago per tenerli ben saldi. Scaldate una padella antiaderente cuocetevi il filetto circa 2 minuti per lato. Prendete una teglia foderata con carta da forno, ponetevi i medaglioni e trasferiteli in forno per circa 15 minuti. Nel frattempo preparate la glassa. Mettete in padella il burro, il vino e il brodo di carne, lasciate ridurre fino ad ottenere una salsa lucida e ben legata.

Servite i medaglioni guarniti con la salsa, accompagnadoli con un purè di patate.

Ingredienti per 4 persone: 1 porro - 4 fette di filetto (ognuna di circa 250 gr) - 8 fette di pancetta tesa (bacon) - olio extravergine di oliva - sale e pepe

Per la glassa: 50 gr di burro - 125 ml di Montefalco Rosso DOC Scacciavioli - 125 ml di brodo di carne - sale e pepe

PICCIONI IN TEGAME ALLA FOLIGNATE

Procedimento: Dividete i piccioni a metà con un taglio che vada dallo sterno alla colonna vertebrale. Preparate un trito con la cipolla, l'aglio, la salvia e il prosciutto, fatelo andare in un largo tegame con dell'olio. Poco dopo mettete le quattro metà di piccione nel tegame aggiungendo anche le acciughe spezzettate e la buccia di limone tagliata finemente. Aggiungete una buona dose di olio e fate rosolare bene i piccioni su tutti i lati.

Una volta rosolati, aggiungete il vino e l'aceto, dopo poco abbassate il fuoco e fate cuocere dolcemente per 40 minuti.

Togliete la carne, fate ridurre il fondo, frullatelo per ottenere una salsa che userete per guarnire la carne.

Ingredienti per 4 persone: 2 piccioni grassi - 200 gr di prosciutto affettato - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 6 foglie di salvia - 4 acciughe sott'olio - ½ limone - 2 bicchieri di vino bianco - ½ bicchiere d'aceto di vino rosso - olio extravergine di oliva - sale e pepe

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