



MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Grande è la sorpresa di trovare nel Montefalco Sagrantino aromi così variegati e una struttura di tale portata. Il colore è profondo, il bouquet è sensuale e il corpo è vigoroso.

Vino la cui raffinatezza si apprezza da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato. Ma è dopo qualche anno che se ne apprezza pienamente il successo, quando intervengono note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono: si scopre così un vino dalla grande personalità.

Uvaggio: Sagrantino 100%

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: dalla metà alla fine di Ottobre

Vinificazione: 3/4 settimane in tini di rovere francese temperatura durante la fermentazione alcolica controllata e mantenuta inferiore ai 30°

Elevazione: in barriques di 1° vino per 16 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 9 mesi

Colore: molto intenso, con lievi tonalità granate

Profumo: complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche

Gusto: voluminoso, grasso, tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente

Abbinamenti: si accompagna ad arrosti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati

Temperatura di Servizio: 18-19°C

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

It is a surprise to find in Montefalco Sagrantino so many diverse aromas and a structure of such great importance.

The color is profound, the bouquet sensual, and the body is powerful.

The elegance of the wine can be appreciated when it is young, when both the grapes and spices meld with the wood, and the Sagrantino is enhanced.

But only after some years you can appreciate it fully, when it releases aromas of balsam, and the tannin softens: one discovers a wine of great personality.

Grape Variety: Sagrantino 100%

Yield per Ha: 60 q

Harvest: from the 15th to the end of October.

Vinification: 3/4 weeks in French oak vats. The temperature is controlled and maintained under 30 °C, 86°F, throughout the alcoholic fermentation process.

Aging: in new barrels for 16 months, and in the bottle for a minimum of 9 months

Colour: intense, with garnet hues

Bouquet: complex, elegant, intense fruit, with notes of small red fruits, red citrus, ripe plums, spices, and hints of herbs and leather.

Taste: immense, fatty, tannic, but balanced, with fresh acidity; long fruity and spicy finish.

Food Pairings: perfect with roasted meat, grilled meat and game. Pairs well also with aged cheeses, both spicy and herbal.

Temperature: 18-19 °C, 65°F

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

FILETTO DI CHIANINA AL SAGRANTINO

Procedimento: Prendete una padella antiaderente, arroventatela su fuoco forte, rosolate bene la carne su entrambi i lati aggiungendo un filo di olio. Una volta colorita sfumate col Sagrantino e abbassate la fiamma. Portate a cottura, salate e pepate. Nel frattempo pulite i funghi, tagliateli a fette e metteteli in padella antiaderente con dell'olio e uno spicchio d'aglio. Rosolate bene per 4-5 minuti e aggiungete maggiorana. Componete il piatto mettendo un letto di funghi, il filetto e altri funghi. Decorate con un rametto di maggiorana.

Ingredienti per 4 persone: 4 fette di filetto di chianina da 250 gr l'una - 150 ml di Sagrantino di Montefalco Scacciavioli - 500 gr di funghi freschi - 1 mazzetto di maggiorana - 1 spicchio di aglio - olio extravergine di oliva - sale e pepe

AGNELLO AL FORNO CON PATATE

Procedimento: Prendere la carne di agnello e lavarla con abbondante vino bianco. Quindi asciugatelo. Preparate un battuto con il lardo, l'aglio, il timo e il rosmarino, il pepe e del sale, fino ad ottenere un composto omogeneo e saporito. Praticate delle incisioni sulla carne dove mettere il battuto. Fate questa operazione la sera prima di cuocere l'agnello (risulterà molto più saporito). Fate le patate a pezzi di media grandezza. Ponete la carne in una teglia ampia e irroratela con dell'olio. Mettetela nel forno preriscaldato a 180°, dopo 30 minuti aggiungete anche le patate e cuocete per un'altra ora.

Ingredienti per 4-5 persone: 1 kg di agnello - 700 gr di patate - 75 gr di lardo di maiale - 1 mazzetto di rosmarino - 1 mazzetto di timo - Vino bianco - 2 spicchi di aglio - olio extravergine di oliva - sale e pepe

PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE E FAGIANO

Procedimento: Tagliate la carne in pezzi di media grandezza. fatela rosolare con 6 cucchiaini di olio e una noce di burro e uno spicchio di aglio per 5-7 minuti. Toglietela dalla casseruola e macinatela grossolanamente al coltello. Preparate un battuto con la cipolla, il sedano, l'aglio, il timo e il rosmarino. Fatelo rosolare nella casseruola con 2 cucchiaini di olio. Dopo qualche minuto aggiungete la carne tritata, fate andare a fuoco medio e dopo poco aggiungete il vino rosso. Ridotto il vino aggiungete la polpa di pomodoro e 2 bicchieri di acqua. Regolate di sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Cuocete le pappardelle in acqua salata e conditele col sugo. Servite in piatti caldi aggiungendo parmigiano o pecorino a piacere.

Ingredienti per 6 persone: 500 gr di pappardelle - 250 gr di polpa di cinghiale precedentemente marinata per 24 ore con vino rosso e aromi (sedano carota cipolla chiodi di garofano alloro rosmarino e bacche di ginepro) - 150 gr di polpa di maiale - 2 petti di fagiano - 1 cipolla grande - 2 coste di sedano - 2 spicchi di aglio - 1 mazzetto di rosmarino - 1 mazzetto di timo - 700 gr di polpa di pomodoro - 1 bicchiere 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