

FILOSOFIA

La nostra è un’attività di famiglia, una seconda casa dove vivono le tradizioni che ci hanno reso ogni giorno più forti e uniti: il **vino** e la **musica**.

Siamo enologi e musicisti da generazioni, grazie a chi è venuto prima di noi e ci ha trasmesso l’amore per questi mondi, legati dalla passione e dall’armonia.

Dal 1875 con Girolamo Sbaffi fino a Angelo, oggi il testimone è passato a tre fratelli, o meglio a noi tre: **Francesco**, enologo, dottore in agraria e violinista; **Lorenzo** perito agrario, direttore d’orchestra e compositore e **Luigi**, trombettista, esperto di danze e rievocazioni.

La natura è una grande sinfonia che richiede impegno e dedizione. **Per noi è più di un lavoro e una passione è una vera filosofia di vita.**

RECUPERARE I VITIGNI AUTOCTONI

La nostra azienda è impegnata nella conservazione di vitigni di **antica coltivazione** del **proprio territorio**, in particolare nei vigneti abbiamo tipologie di viti note in azienda con il nome di **Petrignone bianco**, **Vernaccia nera grossa**, **Moscato bastardo**, **Dolcigno** o **Vespaiolo**.

Gli spumanti **Castellare Petringone** ed **Apostrofo Rosa** fanno parte del progetto di recupero di questi vitigni presenti nella zona.

La nostra costante ricerca storica è affiancata tra l’altro dall’attività della prestigiosa scuola di agricoltura locale, **Istituto Tecnico Agrario Vivarelli** di **Fabriano**.

— . —
AZIENDA AGRICOLA
SBAFFI
— . —

aziendaagricolasbaffi.it
info@aziendaagricolasbaffi.it

V.lo Castrica, 24
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.4714
M. 328 6780221
P. IVA 02928910427
CCIAA AN-283822



CASTELLARE ROSÉ

CASTELLARE BIANCO

PETRIGNONE

APOSTROFO ROSA



METODO SCACCHI®



METODO SCACCHI®



IL METODO

Nel 1622 il medico fabrianese **Francesco Scacchi** scrisse il libro “**Del bere sano**”, dove è racchiusa la storia dell’enologia del nostro territorio. In questo testo Scacchi parla di vini frizzanti o mordaci, antenati dei nostri spumanti metodo classico, e nello spiegare le loro proprietà descrive anche la **tecnica** con cui venivano realizzati.

Grazie a questa preziosa lettura e a un grande lavoro di **sperimentazione**, abbiamo ricreato un metodo originale di spumantizzazione che esalta la fragranza e l’intensità dell’aroma varietale e lo abbiamo chiamato **Metodo Scacchi®**, in onore del medico fabrianese.

CASTELLARE SBAFFI BIANCO

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve Chardonnay che subiscono **pressatura soffice** dei grappoli interi. Raccolti a mano in cassette. Rifermentazione in bottiglia di minimo **60 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino carico**. Il perlage è intenso, cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **freschezza aromatica, intensa e fragrante**. Al gusto stimola una sontuosa esperienza **agiata e profonda**.

Adatto a un consumo a tutto pasto ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi** ma anche i piatti a base di **pesce**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.



CASTELLARE SBAFFI ROSÉ

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon che subiscono una **macerazione breve** del mosto con le bucce e successiva **pressatura soffice** (rosato all'italiana). Rifermentazione in bottiglia di minimo **60 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un colore **rosa intenso**, quasi **corallo**. Il perlage è cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontrano spiccati aromi di **frutta rossa** e una nota balsamica di eucalipto e pepe verde. Al gusto è molto **ampio** e lascia **lungi e variegati ricordi**.

Adatto a un consumo a **tutto pasto** ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi** e i piatti a base di **carne** soprattutto alla **griglia**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.



CASTELLARE SBAFFI PETRIGNONE

BRUT MILLESIMATO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve di Garofanata conosciuta nel fabianese con il nome di Petrignone. Le uve subiscono una **pressatura soffice** dei grappoli interi, raccolti a mano in cassette. Rifermentazione in bottiglia di almeno **24 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino con riflessi verdolini**. Il perlage è fitto e vivace con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **freschezza aromatica, intensa e fragrante**. Al gusto è **sapido, armonico e persistente**.

Adatto a un consumo a tutto pasto ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi** ma anche i piatti a base di **pesce**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.



CASTELLARE SBAFFI APOSTROFO ROSA

BRUT MILLESIMATO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve di Vernaccia nera grossa e Sangiovese che subiscono una **macerazione breve** del mosto con le bucce e successiva **pressatura soffice** (rosato all'italiana). Rifermentazione in bottiglia di almeno **24 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore rosa leggero**. Al naso si riscontrano **aromi floreali e di frutta rossa** (ciliegia, amarena, ribes e lampone), in bocca si rivela pronto con subitane freschezza lasciando un ricordo di **mandorla verde**.

Ideale per un consumo **a tutto pasto**, ma non si abbina con i dolci. Versatile sia per pietanze di carne che frittture e crudità di pesce.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.

