



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



AZIENDA
AGRICOLA
SBAFFI

TRADIZIONE

ARTIGIANALITÀ

TERRITORIO

RADICI



LO SPUMANTE METODO SCACCHI: L'INNOVAZIONE CHE AFFONDA LE RADICI NELLA STORIA

METODO SCACCHI®



Una produzione **esclusiva e inimitabile** perché nasce dalla ricetta autentica dello Spumante recuperata dall'antico libro **"De Salubri Potu Dissertatio"** scritto nel **1622** dal medico **Francesco Scacchi**.

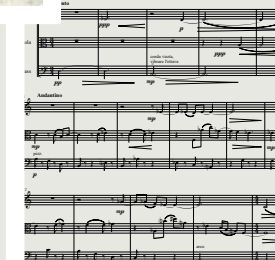
Grazie alla ricerca e al rigore scientifico proponiamo un nostro stile enologico **espressione delle vigne, del terreno e del nostro lavoro**.

De Salubri Potu Dissertatio
Del bere Sano - 1622

Francesco Scacchi
medico di Fabriano (AN),
7 Novembre 1577 - 11 Marzo 1656



1622



Dedicato al libro "De Salubri Potu Dissertatio" di Francesco Scacchi. Immaginazione con **1622 elementi musicali** del viaggio evolutivo delle bollicine di vino spumante. Lorenzo Sbaffi - 2023

aziendaagricolasbaffi.it

LE MARCHE TERRA DI CONFINE

In nome della **tradizione**, il nostro impegno è rivolto alla riscoperta della vocazione spumantistica del territorio di **Fabriano**, in un perfetto connubio tra storia e territorio. Siamo esclusivamente spumantisti.



Fabriano città medievale:
Palazzo del Podestà e la fontana Sturinalto

TERRITORIO

Ci troviamo alle pendici dell'**Appennino umbro-marchigiano**, una catena montuosa che attraversa l'Italia da nord a sud. Le nostre vigne sorgono a un'altitudine media di **450 metri sul livello del mare**, su terreni originati dall'evoluzione della roccia calcarea tipica di queste montagne.

Il nostro territorio si estende all'estremo nord dell'antica conca geologica naturale nota come **Sinclinale Camerte**, situata nel cuore della Regione Marche. I vigneti, circondati da rilievi, risultano **protetti dagli influssi climatici marini**, favorendo così un clima di tipo continentale.



Veduta dal Monte Cucco

ARTIGIANALITÀ

Ecco i nostri ingredienti: **un'azienda agricola di famiglia**, conoscenza profonda della viticoltura locale, recupero dei vitigni autoctoni, perfezionamento di una tecnica spumantistica originale e nel **rispetto di un rigido disciplinare di produzione: il Metodo Scacchi®**.

Supportati dalle moderne tecniche spumantistiche ed agronomiche coltiviamo le vigne da generazioni. L'Azienda Agricola Sbaffi ha la **Certificazione Biologica dei propri vini spumanti**.

La guida agronomica, enologica e scientifica è affidata al prof. Enologo Francesco Sbaffi.



VINI SPUMANTI

Cosa aspettarsi dentro le nostre bottiglie?

Uno stile originale, un gusto sapido e ricco di sentori varietali espressione dei vitigni e delle fermentazioni, con la freschezza di una effervescenza ricca e cremosa.

Gli Spumanti Extra Brut: il Castellare Bianco a base di uve Chardonnay e il Castellare Rosé a base di uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, dal gusto pieno e lunga maturazione sulle fecce con oltre 60 mesi di affinamento.

Gli Spumanti Brut: il Petrignone, a base di uve Garofanata (detto Petrignone nel Fabrianese) e l'Apostrofo Rosa, ottenuto principalmente da uva Vernaccia Nera Grossa, prodotti freschi e fruttati dalla maturazione sulle fecce intorno a 30 mesi.



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 frittore e crudità di pesce.

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

