



Un Natale più magico con il Brunello di Montalcino DOCG 2010 di Castiglion del Bosco

Complesso, raffinato, elegante è un must-have per il Natale 2015

Montalcino, novembre 2015. Castiglion del Bosco, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2003, propone il suo **Brunello di Montalcino DOCG 2010 come regalo di Natale**. Un must-have natalizio per chi ama i profumi classici del Sangiovese e i vini complessi, raffinati ed eleganti.

Lasciatevi sorprendere dal Brunello di Montalcino DOCG 2010 di Castiglion del Bosco: il colore è un rosso rubino intenso con riflessi granati, i profumi sono netti e prorompenti tipici del classico Sangiovese. In bocca si sviluppa in una progressione quasi infinita.

Proveniente dai 42 ettari del magnifico vigneto Capanna, una piccola porzione all'interno dei 2.000 ettari della tenuta di Castiglion del Bosco a Montalcino, un corpo unico che corre sul crinale della collina tra i 350 e 450 metri sul livello del mare come un enorme e docile fiume verde, questo Brunello è la scelta ideale per un dono inaspettato e sorprendente.



L'annata 2010, caratterizzata innanzitutto per un ritardo nell'avvio del germogliamento causato dalle basse temperature primaverili, da un periodo estivo contrassegnato da tempo bello e stabile, da una vendemmia, che ha prodotto uve con grande ricchezza estrattiva e ottimo rapporto fra acidi, zuccheri e polifenoli ha prodotto un Sangiovese dalla grande longevità e capacità di affinamento.

La produzione media annua del Brunello di Castiglion del Bosco si aggira sulle 120.000 bottiglie nei formati 0,750 /1,5 /3,0/5,0 lt.

La cantina, capace di contenere oltre 3.000 ettolitri, è una struttura moderna e funzionale su due piani, appoggiata sul fianco della collina e semi nascosta tra lecci e faggi. Custodisce al suo interno una tecnologia all'avanguardia per interpretare al meglio l'unicità di Castiglion del Bosco e dei suoi vini.

Nella barricaia, parzialmente interrata, trovano posto 750 barriques e botti da 30 hl. Uno spettacolo che si può godere dall'alto della sala di degustazione: una prua di cristallo che si affaccia dentro la barricaia.

Da aprile 2013 l'azienda Castiglion del Bosco é in conversione biologica.

CASTIGLION DEL BOSCO

Castiglion del Bosco con i suoi 2000 ettari è una delle tenute più grandi e antiche del territorio di Montalcino.

Tra le aziende fondatrici del Consorzio Brunello di Montalcino nel 1967, è stata acquistata da Massimo Ferragamo nel 2003.

I vigneti della tenuta sono divisi in due corpi principali: Capanna, di 42 ettari e Gauggiole di 20 ettari.

Tutti i vini, inclusi quelli provenienti da Prima Pietra, l'altra proprietà di Massimo Ferragamo a Riparbella, si producono nella cantina di Castiglion del Bosco.

La tenuta comprende inoltre: Rosewood Castiglion del Bosco, un resort a 5 stelle L con 23 Suite che ha il suo centro nel Borgo nel quale si trovano le rovine dell'antico castello risalenti al 1100 d. C, 10 Ville con piscina privata, una Spa, il Ristorante Campo del Drago e l'Osteria La Canonica con piatti della tradizione italiana e toscana, gestiti dallo chef Enrico Figliuolo, un orto biologico e scuola di cucina.

Nella tenuta si trova inoltre il Castiglion del Bosco Golf Club, l'unico golf club privato in Italia: 18 buche disseminate in 210 ettari di morbidissime colline.

All'anno vengono prodotte 250.000 bottiglie. La cantina conta circa 20 dipendenti mentre il resort e campo da golf arrivano a circa 175 dipendenti durante l'alta stagione.

Da gennaio 2015 la gestione del resort è stata affidata a Rosewood Hotels & Resorts, collezione internazionale di hotel e resort di ultra lusso.

Per informazioni:

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it - Valentina Berti

mobile +39 342 0686448, valentinaberti@fcomm.it

Castiglion del Bosco Località Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino (Siena)

Azzurra Casini T +39 0577 1913 212 mobile +39 347 7948 082,

azzurra.casini@rosewoodhotels.com