



## CASTIGLION DEL BOSCO

A Pasqua lasciatevi sorprendere  
dal Brunello di Montalcino DOCG 2011 Castiglion del Bosco

*Complesso, raffinato, elegante, avvolgente,  
è l'abbinamento ideale per il pranzo pasquale*

Montalcino, marzo 2016. **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 2011** sulle tavole imbandite per il pranzo pasquale. Questo grande vino, 100% Sangiovese, complesso, raffinato, elegante, avvolgente, è l'abbinamento perfetto ai tipici piatti del tradizionale Menù di Pasqua, l'agnello in primis.

Lasciatevi avvolgere dal suo colore rosso rubino intenso con riflessi granati, dai profumi netti e prorompenti tipici del classico Sangiovese. In bocca si sviluppa in una progressione infinita.

Coltivato nei 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 i 400 metri sul livello del mare come un enorme e docile fiume verde, questo Brunello si caratterizza per complessità, raffinata eleganza e un palato avvolgente.



La produzione media annua si aggira sulle 90.000 bottiglie nei formati 0,750 /1,5 /3,0/5,0 lt.

L'annata 2011 si è distinta per un anticipo di circa 15 giorni nella ripresa vegetativa dovuta alle temperature invernali superiori alla media. L'inizio dell'estate, fresca e piovosa, ha mantenuto un ottimo stato idrico nei terreni con viti in buon equilibrio ed apparati fogliari

sviluppati, ma senza eccessi vegetativi. Le alte temperature della fine dell'estate hanno rallentato l'accrescimento vegetativo e le uve hanno accumulato ottimi livelli di zuccheri. La vendemmia è stata lunga e frazionata, iniziata con un leggero anticipo rispetto alla media, terminata oltre la prima decade di ottobre per le uve dei Crus più alti.

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

Per info

[WINE@CASTIGLIONDELBOSCO.COM](mailto:WINE@CASTIGLIONDELBOSCO.COM) - [WWW.CASTIGLIONDELBOSCO.COM](http://WWW.CASTIGLIONDELBOSCO.COM)

#### 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.

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 stampa

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

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

Laura Marangon mobile +39 347 3754169 lauramarangon@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](mailto:azzurra.casini@rosewoodhotels.com)