



## CASTIGLION DEL BOSCO

I VINI DI CASTIGLION DEL BOSCO IN DEGUSTAZIONE AL

“DECANTER ITALY FINE WINE ENCOUNTER”, EDIZIONE 2016

(SABATO 4 GIUGNO- LONDRA-THE LANDMARK HOTEL, GRAND BALLROOM - STAND 68)

Montalcino, maggio 2016. Castiglion del Bosco, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2003, partecipa all'evento *Decanter Italy Fine Wine Encounter* che avrà luogo sabato 4 giugno 2016 a Londra, presso The Landmark Hotel.

L'evento offre la possibilità di degustare centinaia di vini di eccellenza provenienti dalle principali regioni italiane, assaggiarne le varietà autoctone, e scoprire nuove peculiarità di ogni denominazione.

Castiglion Del Bosco presenterà quattro vini, che potranno essere acquistati e che saranno in degustazione nella Grand Ballroom allo stand n°68:

1. Chardonnay Igt Toscana 2015,
2. Rosso di Montalcino Doc 2014,
3. Brunello di Montalcino Docg 2011,
4. Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010

### CHARDONNAY IGT TOSCANA 2015

Un vino ricco e complesso, di grande eleganza ed equilibrio. È uno chardonnay fragrante e piacevole, mai troppo opulento. La vinificazione, parzialmente svolta in legno, esalta le componenti aromatiche varietali. Il tappo in vetro Vinolok® mantiene inalterate la freschezza e le note floreali.

La produzione media annua si aggira sulle 15.000 bottiglie nei formati 0,375/0.750 lt.

L'annata 2015 è da ricordare per la grande qualità. La primavera, fresca e piovosa, ha dato alle viti la giusta spinta vegetativa, e ha portato una buona riserva idrica ai terreni. I vigneti, infatti, non hanno subito lo stress tipico delle annate calde. Le uve sono arrivate a piena maturazione con circa 7 giorni di anticipo sulla media, le grandi escursioni termiche che hanno caratterizzato il mese di settembre hanno contribuito a maturazioni polifenoliche lente e complete. Le uve raccolte erano sane ed integre, con grappi piccoli e spargoli; ottimi sia il contenuto zuccherino che le acidità.

### ROSSO DI MONTALCINO DOC 2014

Le uve destinate alla produzione del Rosso di Montalcino provengono dalla vigna di Gauggiolo, nella zona Nord di Castiglion del Bosco. Il vino che ne nasce è armonico, di grande piacevolezza e buona struttura, con un finale persistente e si caratterizza per un colore rosso rubino e un bouquet delicato.

La produzione media annua si aggira sulle 45.000 bottiglie nei formati 0,375/0,750 lt.

L'annata 2014 è una delle annate più particolari dal punto di vista climatico: un inverno

piovoso, ma non freddo, ha portato un leggero anticipo nella ripresa vegetativa ma, l'equilibrio è stato riportato dalle temperature fresche di primavera e inizio estate, ed è continuato con un'estate piovosa e non particolarmente calda. Le vigne hanno vegetato molto bene, grazie alla buona presenza di acqua nel terreno, favorendo una fioritura e un'allegagione regolari. Le maturazioni sono progredite lentamente e in maniera uniforme, favorendo la sintesi di aromi primari molto interessanti. Grazie ad una buona gestione del vigneto si è giunti alla vendemmia con uve sane dalle maturazioni uniformi.

### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011**

Complessità, raffinata eleganza e un avvolgente palato sono le caratteristiche di questo grande Sangiovese coltivato nei 42 ettari del magnifico vigneto Capanna, unico a Montalcino per caratteristiche e posizione. Capanna è il vigneto per antonomasia, un corpo unico che corre sul crinale della collina come un enorme e docile fiume verde. La conduzione biologica del Brunello di Montalcino ne esalta l'espressione nel vino che si presenta con un intenso rosso rubino e riflessi granati; i profumi classici del Sangiovese sono netti e prorompenti, in bocca si sviluppa in una progressione infinita.

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.

### **MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2010**

Prodotto solo in annate eccezionali Millecento è il Brunello di Montalcino Riserva con una personalità davvero inconfondibile: elegante, integro, persistente e di grande importanza. Per questo vino, proveniente da una parte del vigneto Capanna, Castiglion del Bosco ha individuato gli otto migliori ettari e lì ha selezionato le uve per creare un vino straordinario, complesso e dai toni caldi e seducenti.

Millecento proviene da un'accurata selezione di questi 8,5 ettari esposti per metà a sud-ovest e per metà a sud-est. Il versante sud-est regala eleganza, finezza e tenuta acida, quello sud-ovest complessità e longevità.

La produzione media annua si aggira sulle 7.000 bottiglie nei formati 0,750 /1,5 /3,0/5,0 lt.

L'annata 2010 è caratterizzata innanzitutto da un ritardo nell'avvio del germogliamento causato dalle basse temperature primaverili. Il periodo estivo è stato contrassegnato da tempo bello e stabile che ha ristabilito gli equilibri vegetativi. L'invasatura è iniziata circa dieci giorni più tardi rispetto alla media dell'ultimo decennio. Come spesso accade, i ritardi nelle maturazioni portano ad ottimi equilibri nell'acino dando il tempo necessario ai tannini di maturare perfettamente. La vendemmia, iniziata con un ritardo di circa 8 giorni rispetto alla media, ha dato uve con grande ricchezza estrattiva e ottimo rapporto fra acidi, zuccheri e polifenoli.

Dal 2016 l'azienda Castiglion del Bosco ha ottenuto la certificazione biologica.

Per info

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 Gauggiolo 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