



CASTIGLIONE DEL BOSCO

I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO ALLA PRIMA EDIZIONE DI WINE&SIENA

(SIENA 30-31 GENNAIO, ROCCA SALIMBENI, SALA ROCCA STAND N° 120)

**Il Brunello di Montalcino DOCG Castiglione del Bosco 2011
selezionato nella Master Class guidata da Luca Gardini
dedicata al Brunello di Montalcino.**

**Domenica 31 gennaio ore 15.30, Sala Strozzi, Monte Dei Paschi Di Siena, Rocca
Salimbeni**

Montalcino, gennaio 2016. **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2003, **partecipa alla prima edizione di Wine&Siena che avrà luogo il 30 e 31 gennaio 2016** nelle Sale della sede storica di Banca Monte dei Paschi di Siena e del Grand Hotel Continental.

L'evento, organizzato da Confcommercio Siena in collaborazione con Gourmet's International, è dedicato alla promozione e alla valorizzazione delle eccellenze vitivinicole e culinarie dei terroir con l'obiettivo di divenire appuntamento annuale di richiamo internazionale per il mercato e per gli appassionati.

All'evento saranno offerti in degustazione 2 vini dell'azienda Castiglione Del Bosco, **Campo del Drago 2010 e Prima Pietra 2011**, allo stand n°120 della Sala Rocca, Gioscale Peruzzi/3° piano di Rocca Salimbeni, sabato 30 e domenica 31 gennaio, dalle ore 9.30 alle ore 13.30 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30.

Castiglione del Bosco sarà inoltre presente alla Master Class dedicata al Brunello di Montalcino guidata da Luca Gardini, con il Brunello di Montalcino DOCG 2011, selezionato tra 7 dei migliori Brunelli del territorio. La Master Class si terrà domenica 31 gennaio alle ore 15.30 nella sala Strozzi Monte dei Paschi di Siena di Rocca Salimbeni a Siena.

Per info <http://www.wineandsiena.it> e per modalità di prenotazione:
info@meranowinefestival.com

BRUNELLO DI MONTALCINO

Complessità, raffinata eleganza e un avvolgente palato sono le caratteristiche di questo Sangiovese coltivato nei 42 ettari del magnifico vigneto Capanna, orientato a sud-ovest ad un'altitudine che parte dai 350 e arriva ai 460 metri s.l.m. 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 con 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.

CAMPO DEL DRAGO

Campo del Drago, dal nome antico che deriva dal fosso ai piedi del vigneto, che ha la forma della coda di un drago è un **Cru di Brunello di Montalcino e proviene dalla parcella più preziosa del vigneto di Capanna: un ettaro e mezzo di Sangiovese situato alle quote più elevate.**

Le condizioni geologiche e microclimatiche di questo piccolo "vigneto nel vigneto" portano a raccogliere pochi grappoli spargoli, che grazie alle escursioni termiche e all'esposizione verso sud/ovest, offrono anno dopo anno chicchi dalla perfetta maturazione polifenolica. "Il Sangiovese che ne deriva ha un'espressione territoriale talmente marcata da meritare di essere il nostro Brunello *Cru*".

Campo del Drago è un vino di grande personalità e struttura, dal colore rosso rubino denso e luminoso; ha tannini morbidi e una bella acidità che creano un vino nel complesso armonico.

La produzione media annua si aggira sulle 6.000 bottiglie nei formati 0,750 /1,5 /3,0 lt.

L'annata 2010 si è caratterizzata per 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'invaiaura è iniziata con circa dieci giorni di ritardo rispetto alla media dell'ultimo decennio. La vendemmia, iniziata il 12 ottobre (con un ritardo di circa 8 giorni rispetto alla media) ha prodotto uve con grande ricchezza estrattiva e ottimo rapporto fra acidi, zuccheri e polifenoli. Queste caratteristiche danno al Sangiovese di questa annata longevità e grande capacità di affinamento.

PRIMA PIETRA

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella sulla costa Toscana, a circa 450 metri di altezza e rivolti al Tirreno in una zona pressoché intatta dal punto di vista naturalistico, **Prima Pietra è la cuvée di tutti vitigni presenti in azienda: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.**

Ha struttura ed eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio.

Al naso risulta ampio e persistente, con profumi di frutti a bacca rossa ben amalgamati a delicate note speziate.

In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi e vellutati.

La produzione media annua si aggira sulle 10.000 bottiglie nei formati 0,750 /1,5 lt.

In merito all'annata 2011, le temperature primaverili sopra la media hanno portato a un leggero anticipo nel germogliamento. Le giornate fresche e le buone disponibilità idriche della primavera e dei primi mesi estivi hanno consentito un lungo ciclo

vegetativo. Le viti hanno infatti continuato a vegetare fino ad Agosto dove il forte caldo ha favorito il recupero sui tempi di maturazione. L'ottimo settembre ha permesso maturazioni lente e regolari di tutte le varietà, con belle espressioni varietali delle uve.

Da aprile 2013 l'azienda Castiglion del Bosco è 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 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. 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 - Laura Marangon mobile +39 3473754169 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*