



I VINI DI CASTIGLION DEL BOSCO AL MERANO WINEFESTIVAL 2015 (MERANO, KURHAUS, 7-9 NOVEMBRE 2015)

Campo del Drago 2010 e Prima Pietra 2011

In programma anche una verticale di Campo del Drago

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, **sarà protagonista della 24° edizione del Merano Wine Festival**, un appuntamento unico nel suo genere: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro ovvero "eccellenza vera".

All'evento saranno presenti 2 vini dell'azienda: **Campo del Drago 2010 e Prima Pietra 2011**.

In programma anche una **verticale di Campo del Drago nelle annate: 2011 (anteprima), 2010, 2005, 1999, 1995**.

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 8.000 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'inviatura 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 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