



CASTIGLIONE DEL BOSCO



**TENUTA
PRIMA PIETRA**

I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO E PRIMA PIETRA AL MERANO WINE FESTIVAL 2016

(Merano, Kurhaus, 4-7 novembre 2016)

*Prima Pietra Igt Toscana 2012 all'evento bio&dynamica
4 novembre 2016, Kurhaus*

*Campo del Drago Docg 2011 e Millecento Riserva Docg 2010 di Castiglione del Bosco
in degustazione dal 5 al 7 novembre 2016, Kurhaus*

Montalcino, novembre 2016. Castiglione del Bosco, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, e Tenuta Prima Pietra, la proprietà di Massimo Ferragamo nell'Alta Maremma, saranno protagoniste della **25° 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".

Prima Pietra Igt Toscana 2012 parteciperà all'evento "**bio&dynamica**", il 4 novembre dalle ore 10.00 alle ore 18.00 nelle sale del Kurhaus, tavolo 50.

"Bio&dynamica" riunisce i vini che vengono definiti biologici, biodinamici e naturali: vini che hanno assunto negli anni un profilo e un'identità sempre più precisi.

Dal 5 al 7 novembre Castiglione del Bosco offrirà in degustazione al pubblico della XXV edizione del Merano Wine Festival, tavolo 175, due vini di punta dell'azienda: **Campo del Drago Brunello di Montalcino Docg 2011** e **Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010**.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2012

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, nell'Alta Maremma, Prima Pietra si contraddistingue per struttura ed eleganza, ed è frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco di tannini morbidi, spessi, vellutati.

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

L'annata 2012 è caratterizzata da un germogliamento regolare dopo mesi invernali più rigidi della media. Gli ultimi mesi primaverili e i mesi estivi sono stati caldi e asciutti, con una conseguente limitata crescita degli acini e una bassa produzione per ceppo. La qualità invece è stata ottima: buona acidità e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia è iniziata e terminata con 10 giorni di anticipo rispetto alla media.

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011

Brunello di grande personalità e struttura, dal colore rosso rubino, denso e luminoso, ha una bella acidità che lo supporta e lo esalta. Campo del Drago è un cru di Brunello di Montalcino, proveniente dalla parcella più preziosa del vigneto Capanna. La presenza importante di galestro rende il vino estremamente complesso e longevo con tannini ben presenti e morbidi.

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

L'annata 2011 si è distinta per un anticipo di circa 15 giorni nella ripresa vegetativa dovuta alle temperature invernali superiori alla media. I mesi di maggio e giugno sono stati molto piovosi, con brevi periodi caldi e soleggiati, condizioni che hanno confermato l'anticipo anche delle fasi successive al germogliamento. L'inizio dell'estate, fresca e piovosa, ha mantenuto un ottimo stato idrico nei terreni, con viti in buon equilibrio ed apparati fogliari ben sviluppati, ma senza eccessi vegetativi. Le alte temperature di fine 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, è terminata nella prima decade di ottobre. Il vigneto Campo del Drago è stato vendemmiato il 26 settembre.

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2010

Eleganza, integrità, persistenza rendono il Millecento 2010 un vino di grande importanza. L'affinamento ha evidenziato le caratteristiche dell'annata, esaltandone il grande equilibrio, gli aromi varietali e un'ottima trama tannica. Un'acidità spiccata lo sostiene e testimonia la grande capacità di affinamento in bottiglia. Il nome deriva dalla data ufficiale di nascita di Castiglion del Bosco, il "Castiglione" era originariamente una fortezza costruita per difendere Montalcino dagli attacchi di Siena e Firenze.

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

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. All'anno vengono prodotte 250.000 bottiglie. Dal 2016, l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica.

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.

TENUTA PRIMA PIETRA

Proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2002, il vigneto (circa 11 ettari) si trova a Riparbella, nell'Alta Maremma lungo la costa Toscana. La vigna è rivolta verso il Tirreno ad un'altitudine di 450 metri. Vento e brezze marine costanti garantiscono ottime escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione lenta, che dona equilibrio ed eleganza al vino. Il terreno roccioso e ferroso garantisce vini di

superba struttura, splendidamente bilanciati e con una integrità senza tempo. Tenuta Prima Pietra è un posto unico, dalla rara bellezza, qui Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, trovano il terroir ideale per dare origine a due grandi vini: Prima Pietra e Dainero (Merlot in purezza).

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