



CASTIGLIONE DEL BOSCO



**TENUTA
PRIMA PIETRA**

IN OCCASIONE DE “LA VENDEMMIA” DI MONTENAPOLEONE 2016 A MILANO

I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO E PRIMA PIETRA

IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE DEL MANDARIN BAR & BISTROT

Dal 3 al 9 ottobre 2016

E IN DEGUSTAZIONE NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

Giovedì 6 ottobre 2016, dalle ore 19.30 alle ore 22.00

Milano, ottobre 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, l'altra proprietà di Massimo Ferragamo nell'Alta Maremma, partecipano per il quarto anno consecutivo all'evento “La Vendemmia” di Montenapoleone.

I vini saranno, per la prima volta, in abbinamento al menu degustazione del Mandarin Bar & Bistrot, dal 3 al 9 ottobre, e, in degustazione giovedì 6 ottobre 2016 a Milano, a partire dalle ore 19.30, nella boutique Salvatore Ferragamo Uomo, in via Montenapoleone, 20/4.

Qualità, artigianalità, tradizione creativa. eleganza contemporanea e innovazione costituiscono i caratteri distintivi di ogni prodotto Salvatore Ferragamo così come dei vini prodotti nelle proprietà di Massimo Ferragamo in Toscana, un unicum di rara bellezza e massima espressione del Made in Italy di eccellenza.

I DUE APPUNTAMENTI

MANDARIN BAR & BISTROT DAL 3 AL 9 OTTOBRE 2016

Durante la settimana dal 3 al 9 ottobre 2016, i vini di Castiglione del Bosco e Prima Pietra saranno in abbinamento all'esclusivo menu degustazione del Mandarin Bar & Bistrot, a Milano.

Al menù composto da Ricciola marinata con teriyaki, arancia e feta; Ravioli al caprino con salsa di limone e menta; Agnello costoletta alla milanese, peperoni brasati e spuma di patate al limone, Parfait alla liquirizia cristalli di foglie di tabacco Kentucky, pera alle spezie e crema al caffè, saranno abbinati

Per Castiglione del Bosco:

- Chardonnay Igt Toscana 2015
- Rosso di Montalcino Doc 2014

Per Tenuta Prima Pietra:

- Prima Pietra Igt Toscana 2012

In degustazione

Per Castiglion del Bosco:

- Chardonnay Igt Toscana 2015
- Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010

Per Tenuta Prima Pietra:

- Prima Pietra Igt Toscana 2012

CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

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.

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.

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.

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2012

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, prima Pietra è struttura ed eleganza, 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.

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. 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.

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