



CASTIGLION DEL BOSCO

UN NATALE MAGICO CON CASTIGLION DEL BOSCO

Un avvolgente Brunello di Montalcino Docg 2011, un elegante Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010, pregiati Oli, Wine Experience e molte altre attività vi aspettano a Castiglion del Bosco.



Brunello di Montalcino
DOCG 2011



Millecento Brunello di Montalcino
Riserva DOCG 2010



Confezione regalo di tre oli
Toscani Castiglion del bosco

Montalcino, novembre 2016. Il vino è emozione, è ricordo. Quando si sceglie di regalare una bottiglia di vino, non si tratta solo di un omaggio prezioso, ma di un'esperienza che quella bottiglia potrà dare a chi la riceverà.

Per queste feste natalizie Castiglion del Bosco propone due dei suoi vini più pregiati ed una selezione di oli extravergine d'oliva toscani, in eleganti confezioni regalo.

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 vigneto ne esalta l'espressione nel vino, che si presenta con un intenso rosso rubino e riflessi granati. I profumi classici del Brunello 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. Prezzo al pubblico (formato 0,750 lt) 40,00€

-segue-



CASTIGLION DEL BOSCO

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. Prezzo al pubblico (formato 0,750 lt) 160,00€

GLI OLI CASTIGLION DEL BOSCO

OLIO TOSCANO EXTRA VERGINE D'OLIVA: olio ricco ed equilibrato con caratteristiche note erbacee. La ricercata armonia fra piccante, amaro e note fruttate lo rendono adatto agli usi più svariati, in particolare: pinzimonio, verdure crude, primi piatti al pomodoro e carni di media sapidità (formato 0,25 lt).

OLIO VARIETÀ OLIVASTRA SEGGIANESE: questa varietà di oliva, caratterizzata dalle piccole dimensioni, regala un olio delicato, fruttato e poco piccante. La sua finezza lo rende perfetto in abbinamento con verdure cotte, zuppe, legumi e pesce (formato 0,10 lt).

OLIO VARIETÀ CORREGGIOLO: varietà tipica toscana caratterizzata da un gusto pieno e deciso. Aroma spiccato di oliva verde, delicatamente piccante, con caratteristico retrogusto amarognolo che ricorda il carciofo. Adatto a bruschette, carni rosse e cacciagione (formato 0,10 lt).

Prezzo al pubblico (confezione regalo) 40,00€

WINE EXPERIENCE & TOUR

Una scelta perfetta per coloro che desiderano vivere un'esperienza unica e raffinata nella Toscana dei vini questo Natale è la Wine Experience. Castiglion del Bosco è una delle aziende vinicole più belle al mondo, un ambiente di incomparabile eleganza e raffinatezza. Solo su prenotazione, la cantina organizza visite guidate e degustazioni esclusive. Potrete scegliere tra i diversi tour con degustazione:

-segue-



CASTIGLION DEL BOSCO

- **Tour Classico**, perfetto per un'introduzione ai migliori vini di Castiglion del Bosco. Prevede la visita della cantina e degustazione di cinque vini dell'azienda. Prezzo per persona 25€;
- **La Wine Experience**, suddivisa in tre parti: tour del vigneto, visita della cantina e all'esclusiva *Member's Cellar* e degustazione di sei vini, compreso il Cru Campo del Drago Brunello di Montalcino e il Brunello Riserva 2010. Prezzo per persona 70€;
- **Abbinamento vino-formaggio**, dopo una visita al vigneto Capanna e un tour in cantina, dedicatevi al "gusto" con l'abbinamento vino-formaggio: sei vini dell'azienda, compreso il Millecento Brunello di Montalcino Riserva e il San Michele Vin Santo Occhio di Pernice, abbinati a sei differenti formaggi italiani. Prezzo per persona 110€;
- **Verticale di Brunello di Montalcino**, sette annate di Brunello di Montalcino, nel suggestivo ed elegante scenario della cantina, vi aspettano per vivere un'esperienza unica. Ideale per i veri amanti del vino. Prezzo per persona 180€ (per 4 o più persone), 220€ (fino a 3 persone);
- **Coravin Experience**, per scoprire come il Brunello eleva la sua complessità ed evolve con il passare degli anni, scegliete questa degustazione guidata di sei vecchissime annate di Castiglion del Bosco: dai primi anni '90 fino alla fine degli anni '70 ('60). Prezzo per persona 300€.

Tutte le attività possono essere arricchite dalla straordinaria opportunità di scoprire come sta maturando il vino più rappresentativo di Castiglion del Bosco, il Brunello di Montalcino, attraverso un assaggio in anteprima di due annate direttamente dalle botti non ancora in commercio. (€ 20 in aggiunta al prezzo della degustazione)

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

Per info e prenotazioni: wine@castigliondelbosco.com - www.castigliondelbosco.it

NOTE STAMPA

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



CASTIGLION DEL BOSCO

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 situato nell'antico Borgo, con 23 Suite, 10 Ville con piscina privata, una Spa, 2 ristoranti, 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 disegnate dal leggendario campione del British Open Tom Weiskopf, disseminate in 210 ettari di morbide colline.

INFORMAZIONI STAMPA

Ufficio stampa Italia

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

Castiglion del Bosco

Anna Malvezzi | Pr Manager

Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI

Ph: +39 0577 19 13 238 - a.malvezzi@castigliondelbosco.com