



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CASTIGLIONE DEL BOSCO A MIAMI E NEW YORK PER L'EVENTO
"GREAT WINES OF ITALY" DI JAMES SUCKLING

In degustazione:
Brunello di Montalcino Docg 2012
Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010



Montalcino, 2 marzo 2017. In occasione dell'evento "Great Wines of Italy" di James Suckling, Castiglione del Bosco, azienda vitivinicola storica di Montalcino acquistata da Massimo Ferragamo nel 2003, parteciperà a due tappe del Tour in USA:

6 marzo a Miami (Moore Building), @ 5:00 pm - 9:00 pm

8 marzo a New York (IAC Building), @ 5:00 pm - 9:00 pm

In degustazione: Brunello di Montalcino Docg 2012 (96 punti James Suckling), e il Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010.

Per l'edizione 2017 Great Wines of Italy ha raggiunto il record di cantine italiane partecipanti: oltre 150 produttori con vini che hanno ottenuto 92 punti o più da James Suckling.

DETTAGLIO VINI CASTIGLIONE DEL BOSCO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

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.

Alla vista il vino si presenta di un intenso rosso rubino e riflessi granati. I profumi classici del Brunello sono netti e prorompenti, in bocca si sviluppa in una progressione infinita. L'annata 2012 verrà ricordata come un'annata molto calda e secca. L'inverno 2011/2012 a Montalcino è stato particolarmente rigido e con abbondante presenza di neve. I vini di



CASTIGLION DEL BOSCO

questa annata sono quindi molto ricchi a livello olfattivo, con buone acidità e tenori alcolici non troppo elevati.

La produzione media annua si aggira sulle 90.000 bottiglie nei formati 0,375/0,750/1,5/3,0/5,0 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 6.000 bottiglie, nei formati 0,750/1,5/3,0 e 5,0 lt.

Castiglion del Bosco è una delle cantine più antiche di Montalcino, ma è dal 2003, con l'acquisto da parte di Massimo Ferragamo, che è stato intrapreso un nuovo e importante percorso, partito in primis dalla vigna, con l'Enologa Cecilia Leoneschi e con la collaborazione di un team di esperti e profondi conoscitori del settore come Giuseppe Caviola, consulente enologo e Ruggero Mazzilli, consulente agronomo. Dal 2003 al 2007 vengono ripiantati molti dei vigneti e si inizia a lavorare con un team interno che abbraccia in pieno la nuova filosofia di produzione, basata sull'artigianalità, la cura del dettaglio e l'attenzione per la zonazione, sia in vigna che in cantina. Sono questi gli elementi fondamentali per realizzare un grande vino che rappresenti l'eccellente unicità del terroir.

Una visione a lungo termine che ha portato, solo nel 2010, alla realizzazione della prima Riserva, espressione massima del nuovo carattere del Brunello di Montalcino di Castiglion del Bosco: eleganza, integrità, persistenza e grande personalità.

Tra le sue eccellenze Castiglion del Bosco vanta anche una **cantina** dalla struttura funzionale e all'avanguardia. Costruita fra il 2003 e il 2004, ha una capacità di 3.000 ettolitri ed è strutturata su due livelli perfettamente integrati sulle pendici del colle. Un luogo di grande fascino per gli amanti del vino provenienti da tutto il mondo. Durante l'anno vengono organizzate visite guidate e tour diversi con degustazioni che spaziano dall'assaggio dalle botti, agli abbinamenti con formaggi toscani, fino a verticali di vecchie annate indimenticabili in un ambiente di incomparabile eleganza e raffinatezza.

Per info: wine@castigliondebosco.com - Tel. 0577 1913750

NOTE STAMPA

CASTIGLION DEL BOSCO

Castiglion del Bosco è una delle tenute più grandi e storiche del territorio, la cantina è tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, nel 1967. Proprietà di Massimo Ferragamo dal 2003, Castiglion del Bosco è un luogo magico. Si estende su 2.000 ettari nel cuore della Val D'Orcia, Patrimonio dell'Umanità Unesco, con 62 ettari di vigneti. L'approccio naturale alla viticoltura - certificazione biologica - unito ad una tecnologia all'avanguardia in cantina, hanno permesso di raggiungere eccellenti risultati in termini di qualità dei vini e un perfetto equilibrio nel vigneto. Il cuore della produzione, 250.000 bottiglie l'anno, è rappresentato da 4 etichette di Brunello di Montalcino DOCG, tra cui l'esclusiva edizione limitata *Zodiaco*, la riserva *Millecento*, il *cru Campo del Drago*, e il Rosso di Montalcino. L'azienda agricola produce inoltre



CASTIGLION DEL BOSCO

Chardonnay, olio extravergine d'oliva toscano, grappa e miele locale. L'elegante cantina accoglie al suo interno *Millecento Wine Club*, tra i più elitari nel mondo del vino e accessibile solo su invito, e propone diverse tipologie di tour, durante tutto l'anno, dalla degustazione di Brunello, all'arte dell'abbinamento con il formaggio, fino a prestigiose verticali con vecchissime annate, oltre ad un evento annuale per "vivere" la vendemmia. La gestione della cantina è affidata all'enologa Cecilia Leoneschi.

La tenuta comprende inoltre: Castiglion del Bosco Golf Club, l'unico privato in Italia con 18 buche disegnate dal leggendario campione del British Open Tom Weiskopf su in 210 ettari di morbidissime colline, e Rosewood Castiglion del Bosco, un resort 5 stelle L, situato nell'antico Borgo medievale, con 23 Suite, 11 Ville con piscina privata, Spa, 2 ristoranti, orto biologico e scuola di cucina.

L'altra proprietà di Massimo Ferragamo, Tenuta Prima Pietra, si trova a Riparbella, 11 ettari affacciati sulla costa toscana dove si produce il Super Tuscan Prima Pietra.

GREAT WINES OF ITALY

Great Wines of Italy, evento annuale di James Suckling, quest'anno in USA si svolgerà dal 6 all'11 marzo 2017 in 4 tappe: Miami, New York, Beverly Hills e San Francisco.

James Suckling è considerato a livello internazionale uno dei critici enologici più influenti. Le sue opinioni sono tenute in grande considerazione dagli amanti del vino, dai grandi collezionisti e dall'intero settore enologico mondiale. Suckling è stato per quasi 30 anni Senior Editor e responsabile della redazione europea di *The Wine Spectator*, e inoltre European Editor di *Cigar Aficionado*. Sul finire del 2010 Suckling lancia il suo sito web JamesSuckling.com, spinto dall'esigenza di offrire al pubblico un approccio più moderno al mondo del vino.

INFORMAZIONI STAMPA

Castiglion del Bosco Anna Malvezzi | Pr Manager Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI Ph: +39 0577 19 13 238 - a.malvezzi@castigliondelbosco.com

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