



CASTIGLIONE DEL BOSCO

## CASTIGLIONE DEL BOSCO PARTECIPA A VINITALY – 51° EDIZIONE

(Pad. 9 Stand C 10)

9-12 Aprile 2017 – Verona



I vini di Castiglione del Bosco in degustazione:

*Chardonnay Igt Toscana 2016*  
*Rosso di Montalcino Doc 2015*  
*Brunello di Montalcino Docg 2012*  
*Campo del Drago Brunello di Montalcino Docg 2012*  
*Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011*

e

I vini di Tenuta Prima Pietra in degustazione  
*Prima Pietra Igt Toscana 2013*

Montalcino, 4 aprile 2017. In occasione della 51° edizione di Vinitaly (dal 9 al 12 aprile 2017 a Verona), Castiglione del Bosco, storica azienda vitivinicola a Montalcino acquistata da Massimo Ferragamo nel 2003, sarà presente al Padiglione Toscana: Pad. 9, Stand C 10.

In degustazione l'ampia gamma dei vini prodotti dalla tenuta: Chardonnay Igt Toscana 2016, Rosso di Montalcino Doc 2015, Brunello di Montalcino Docg 2012 (96 punti James Suckling), Campo del Drago Brunello di Montalcino Docg 2012 (94+ Wine Advocate), Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011.

Inoltre allo stand sarà possibile degustare anche il vino Prima Pietra Igt Toscana 2013, di Tenuta Prima Pietra, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002, a Riparbella (PI), sulla costa toscana.

Lo stand di Castiglione del Bosco è stato realizzato dai ragazzi della Comunità di San Patrignano, uno dei più importanti centri antidroga d'Europa, attraverso il recupero del legno delle barrique, botti da 230 litri in rovere francese, la cui vita media è di sole tre vendemmie. Dal loro costante impegno è nato il progetto "Barrique. La terza vita del legno" mobili e oggetti d'arredo realizzati a San Patrignano dal recupero dalle barrique su disegno dei più grandi nomi del design internazionale. Alcuni elementi della collezione sono presenti nello stand come pezzi di arredo.

L'Interior Designer è stato curato da Teresa Burgisser, anche designer della Tenuta insieme a Chiara Ferragamo.

Lo stand punta all'eleganza, alla sobrietà e all'eccellenza dei materiali, per lo più legno



CASTIGLIONE DEL BOSCO

dai colori neutri e naturali.

## DETTAGLIO VINI CASTIGLIONE DEL BOSCO A VINITALY

### CHARDONNAY IGT TOSCANA 2016

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.

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera piuttosto miti, con temperature minime più elevate della media. Tannini maturi, ricchezza in colore e buone acidità hanno quindi caratterizzato questa eccellente annata. La vendemmia è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata però intorno alla metà di Ottobre, come spesso accade nelle grandi annate.

La produzione media annua si aggira sulle 15.000 bottiglie nei formati 0,375 e 0,750 lt.

### ROSSO DI MONTALCINO DOC 2015

Vino armonico di grande piacevolezza e buona struttura, con un finale persistente, ha colore rosso rubino e bouquet delicato.

L'annata 2015 ha avuto una primavera fresca e piovosa che ha dato alle viti la giusta spinta vegetativa e ha portato una buona riserva idrica ai terreni, condizione fondamentale vista la scarsità di piogge e il caldo che hanno caratterizzato i mesi di giugno e di luglio. Le uve alla raccolta erano sane e integre con grappoli piccoli e spargoli. Ottimi anche il contenuto zuccherino e le acidità. Tutte queste caratteristiche fanno dell'annata 2015 un'annata da ricordare per la grande qualità.

La produzione media annua si aggira sulle 45.000 bottiglie nei formati 0,375 e 0,750 lt.

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

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

### CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

Campo del Drago è un Cru di Brunello di Montalcino e proviene dalla parcella più preziosa del vigneto Capanna: un ettaro e mezzo situato a 450 metri s.l.m. e con la migliore esposizione. La presenza importante di galestro rende il vino estremamente complesso e longevo, con tannini ben presenti e morbidi. Brunello di grande personalità e struttura, dal colore rosso rubino, denso e luminoso. In bocca ha una bella acidità che lo supporta e lo esalta.

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

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

### MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2011

Riserva Millecento rappresenta la più alta espressione di Sangiovese in purezza del vigneto Capanna. Tra i vigneti più storici dell'azienda, impiantati nel 1998, abbiamo individuato gli otto migliori da cui, ogni anno, selezioniamo a mano le uve che vengono vendemmiate, vinificate e



## CASTIGLION DEL BOSCO

affinate separatamente. Eleganza, integrità e persistenza rendono il Millecento un vino straordinario e di grande importanza.

Il 2011 si è distinto per un anticipo di circa 15 giorni nella ripresa vegetativa dovuta alle temperature invernale superiori alla media. 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, le uve hanno accumulato ottimi livelli di zuccheri. La vendemmia è stata lunga e frazionata, iniziata con un leggero anticipo rispetto alla media, terminata oltre la prima decade di ottobre per i Crus più alti. La produzione media annua si aggira sulle 7.000 bottiglie, nei formati 0,750/1,5/3,0 e 5,0 lt.

### DETTAGLIO VINO PRIMA PIETRA IN DEGUSTAZIONE A VINITALY

#### **PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2013**

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, Prima Pietra è Struttura ed Eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Grazie all'altitudine dei vigneti, esprime sempre grande freschezza e verticalità. 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 in tannini morbidi, spessi e vellutati.

La vendemmia 2013 a Prima Pietra rispetta i canoni di maturazione più tipici per ogni varietà che lo compone. La piovosità annua è stata di 620 mm, con piogge ben distribuite: più abbondanti durante lo sviluppo vegetativo, meno frequenti durante la maturazione del frutto, poi di nuovo abbondanti dopo la vendemmia. Le discrete escursioni termiche di agosto e settembre hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi. Il ritardo nella raccolta, di circa 10 giorni, ha esaltato ancor di più l'influenza del terreno, donando una grande complessità alle uve.

La produzione si aggira intorno alle 10.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt.

Per info: [wine@castigliondebosco.com](mailto: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 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.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

**INFORMAZIONI STAMPA**

Castiglione del Bosco Anna Malvezzi | Pr Manager Loc. Castiglione del Bosco, 53024 Montalcino, SI Ph: +39 0577 19 13 238 - [a.malvezzi@castigliondelbosco.com](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it) Laura Marangon mobile +39 347 3754169 [lauramarangon@fcomm.it](mailto:lauramarangon@fcomm.it)