



CASTIGLIONE DEL BOSCO

**TORNA L'IMPERDIBILE APPUNTAMENTO CON LA VENDEMMIA
A CASTIGLIONE DEL BOSCO**

**Un'esperienza magica da vivere il 12 settembre 2017,
nel cuore della Val d'Orcia, tra i magici vigneti della Tenuta**

Montalcino, settembre 2017. **Castiglione del Bosco**, storica azienda vitivinicola a Montalcino acquistata da Massimo Ferragamo nel 2003, propone una giornata esclusiva nella Tenuta in occasione della **vendemmia**, prevista per martedì **12 settembre 2017**.

La **vendemmia** è un momento unico, magico, ricco di emozione, attesa e speranza; senza dubbio per chi ama la natura e il vino è l'appuntamento più importante dell'anno. Armatevi quindi di cesoie, guanti e stivali e vivete l'esperienza straordinaria della vendemmia!

L'evento, organizzato dalla cantina, è rivolto a tutti gli appassionati di vino, e sarà anche l'occasione per conoscere **Cecilia Leoneschi, enologa di Castiglione del Bosco**, e il suo team.

Cecilia, con i suoi preziosi consigli, inizierà i presenti alla vendemmia e svelerà i segreti di questo antico rituale. Dopo la raccolta delle uve di Sangiovese, sarà il momento per un ricco picnic negli splendidi vigneti della Tenuta, per giungere poi alla cantina dove verranno impartite le nozioni base per la selezione delle uve e il processo di vinificazione. La visita si chiuderà con una degustazione di un'accurata selezione dei migliori vini di Castiglione del Bosco nella magica ed elegante atmosfera della Members' Cellar.

Benvenuti anche i piccoli ospiti che avranno la possibilità di partecipare "pigiando" l'uva con i piedi: un'occasione unica per riconnettersi alla natura, con divertimento e la giusta dose di avventura, per rendere l'esperienza indimenticabile!

Il prezzo è di 250 € a persona (120 € per ogni bambino dai 3 ai 12 anni e gratis per i piccoli al di sotto dei 3 anni).

Castiglione del Bosco fornirà a tutti i partecipanti un kit-vendemmia completo, comprensivo di guanti, forbici e stivali. La prenotazione è obbligatoria.

PROGRAMMA VENDEMMIA – 12 Settembre 2017

Ore 9.30 – Ritrovo in cantina a Castiglione del Bosco

Ore 10.00 – Trasferimento al vigneto Capanna e inizio della vendemmia

Ore 11.30 – 12.00 – Picnic nel Vigneto

Ore 13.00 - 13.30 – Transfer alla Cantina di Castiglione del Bosco

Ore 13.30 - 13.45 – Divisione in gruppi per la selezione delle uve, pigiatura nei tini e visita della cantina

Ore 14.30 - 14.45 – Assaggio del mosto con Cecilia Leoneschi, enologa di Castiglione del Bosco

Ore 15.00 – Degustazione dei sei vini di Castiglione del Bosco (con food pairing)

Ore 16.00 – 16.30 – Fine della vendemmia e rientro



CASTIGLION DEL BOSCO

Castiglion del Bosco propone tutto l'anno tour e degustazioni esclusive, che non sono solo una visita in cantina, ma un vero e proprio viaggio attraverso la Toscana più bella dove il paesaggio naturale incontaminato, la tradizione, la cultura e l'artigianalità incontrano l'attenzione al dettaglio e l'eleganza.

La scelta è ampia: dalla Wine Experience (tour del vigneto, visita della cantina e degustazione), a una degustazione guidata di più vini in abbinamento a una selezione di diversi formaggi italiani, fino a una verticale di Brunello, una straordinaria degustazione di sette pregevoli annate di Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco.

La prestigiosa rivista Decanter ha selezionato Castiglion del Bosco tra le migliori 10 cantine in Toscana che meritano una visita.

Per informazioni e prenotazioni: wine@castigliondebosco.com – Tel. 0577 1913750

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 (Millecento), 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.

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



CASTIGLION DEL BOSCO

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.

INFORMAZIONI STAMPA

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

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 Sonia Gambino mobile +39 342 0686448 soniagambino@fcomm.it