



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

IN OCCASIONE DELL' EVENTO "LA VENDEMMIA" 2017

I VINI DI CASTIGLION DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA

IN DEGUSTAZIONE A MILANO

NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

il 12 ottobre 2017

E IN ABBINAMENTO AL MENU DEGUSTAZIONE DELL'EMPORIO ARMANI CAFFÈ'

dal 9 al 15 ottobre 2017

E, PER LA PRIMA VOLTA, IN DEGUSTAZIONE ANCHE A ROMA

NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

il 19 ottobre 2017

Milano, ottobre 2017. Castiglion 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 sulla costa Toscana a Riparbella, partecipano all'evento "La Vendemmia" di Montenapoleone 2017 a Milano e alla prima edizione de "La Vendemmia" di Via Condotti e Piazza di Spagna a Roma.

A Milano i vini saranno in degustazione nella boutique **Salvatore Ferragamo Uomo** (via Montenapoleone, 20/4), **giovedì 12 ottobre**, dalle 19.30 alle 21.30 e in abbinamento al menu degustazione **dell'Emporio Armani Caffè** (Via Croce Rossa, 2 Milano) dal **9 al 15 ottobre**.

A Roma saranno in degustazione nella boutique **Salvatore Ferragamo Uomo** (via Condotti, 65) **giovedì 19 ottobre**, dalle 19.30 alle 21.30.

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

GLI APPUNTAMENTI NELLE DUE CITTA'

Milano

Giovedì 12 ottobre 2017, dalle 19.30 alle 21.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Uomo** sarà possibile degustare:

Per Castiglion del Bosco:

- Chardonnay Igt Toscana 2016,
- Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011
- Grappa del Drago
- Olio extravergine di Oliva

Per Tenuta Prima Pietra:

- Prima Pietra Igt Toscana 2013

Da **lunedì 9 a domenica 15 ottobre 2017**, i vini di **Castiglion del Bosco** e di **Tenuta Prima Pietra** saranno in abbinamento al menu degustazione dell'Emporio Armani Caffè, a Milano: *Gamberi al vapore con catalana di verdure e salsa al Sauvignon Blanc; Tortelli di zucca con funghi e mosto d'uva; Agnello al Nebbiolo con tortino di patate e radicchio; Operà all'uva*, abbinati a: **Chardonnay Igt Toscana 2016 (Castiglion del Bosco)** e **Prima Pietra Igt Toscana 2013 (Tenuta Prima Pietra)**.

Roma

Giovedì 19 ottobre 2017, dalle 19.30 alle 21.30, nella boutique **Salvatore Ferragamo Uomo** sarà possibile degustare gli stessi vini scelti per l'evento del 12 ottobre a Milano (vedi sopra).

CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

CHARDONNAY IGT TOSCANA 2016 – CASTIGLION DEL BOSCO

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 2011 - CASTIGLION DEL BOSCO

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

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

La produzione media annua si aggira sulle 7.000 bottiglie.

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2013 - TENUTA PRIMA PIETRA

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella sulla costa toscana, Prima Pietra è struttura ed eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Le discrete escursioni termiche di fine estate hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi. 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 40.000 bottiglie nei formati 0,750/1,5 lt.

CARATTERISTICHE DEGLI ALTRI PRODOTTI IN DEGUSTAZIONE

GRAPPA DEL DRAGO - CASTIGLION DEL BOSCO

Prodotta dalla distillazione delle sole vinacce di Sangiovese che ha prodotto il Brunello Cru Campo del Drago e affinata in barriques per 5 anni, la grappa del Drago mostra intense sfumature ambrate mentre sprigiona pungenti note di vaniglia, liquirizia nera e foglie di tabacco.

In bocca è morbida, delicata, intensa e solo un pizzico dolce.

La produzione annua è di 800 bottiglie da 500ml.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CASTIGLION DEL BOSCO

Prodotto con le tradizionali varietà di olive tipiche della zona, l'olio extravergine d'oliva Castiglion del Bosco è un prodotto fortemente legato al territorio con profumi e aromi indistinguibili. La spremitura a freddo e la decantazione naturale ci permette di preservare l'essenza del frutto e le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva.

Per info:

WINE@CASTIGLIONDEL BOSCO.COM – WWW.CASTIGLIONDEL BOSCO.COM

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.

TENUTA PRIMA PIETRA

Situata a Riparbella, sulla costa toscana, la tenuta rappresenta la "prima pietra" nel mondo del vino di Massimo Ferragamo, che la acquistò nel 2002 con l'ambizioso progetto di crearvi il "suo" personale taglio bordolese. La proprietà si estende su una collina che domina il mar Tirreno e ricopre 200 magnifici ettari, di cui 11 dedicati alla vigna e il resto ricoperti da bosco.

Prima Pietra si caratterizza per l'altezza del proprio vigneto, 450 m s.l.m., il più alto della costa Toscana, e per il terreno, ricco di scheletro, argille ferrose e Gabbro. La tenuta presenta un unico corpo vigna con esposizione sud/sud-ovest, vitato a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Le costanti brezze provenienti dal mare garantiscono importanti escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione graduale; garanzia di assoluto equilibrio del vino. Le viti vengono allevate a Guyot, le concimazioni sono organiche, con sovescio e utilizzo di compost autoprodotta. Le lavorazioni del terreno sono manuali, così come le potature e la raccolta delle uve. Alla guida della cantina c'è Cecilia Leoneschi, enologa dalla grande personalità e pochi compromessi.

Il vino prodotto è Prima Pietra: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. La produzione media annua è di circa 40.000 bottiglie.

Da febbraio 2017 Tenuta Prima Pietra è entrata a far parte dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, nata oltre 10 anni fa per promuovere la cultura della qualità dei vini prodotti nelle province di Massa-Carrara, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto e l'identità di ogni associato.

INFORMAZIONI STAMPA

Castiglion del Bosco – Tenuta Prima Pietra

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 3420686448 soniagambino@fcomm.it