



CASTIGLIONE DEL BOSCO

**I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO
AL MERANO WINE FESTIVAL 2017
E IN PROGRAMMA SABATO UN'ESCLUSIVA MASTERCLASS DI
CAMPO DEL DRAGO**

In degustazione:
Brunello di Montalcino Docg 2012
Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011
10-14 novembre 2017, Kurhaus Merano - Toscana Rotunde165

**Un'esclusiva verticale di 12 annate di Campo del Drago Brunello di Montalcino
tra le "Charity Wine Masterclass" in programma**
Sabato 11 novembre 2017 h 13:00 -14.30 - Hotel Terme di Merano

Montalcino, 2 novembre 2017. **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, sarà protagonista della **26° edizione del Merano Wine Festival**, appuntamento unico nel suo genere, espressione delle eccellenze enologiche e gastronomiche del nostro Paese, in programma dal 10 al 14 novembre 2017.

Castiglione del Bosco proporrà in degustazione (Toscana Rotunde 165) due vini di punta dell'azienda: il **Brunello di Montalcino Docg 2012** e il **Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011**.

Tra le **Charity Wine Masterclass**, **Sabato 11 novembre 2017 dalle ore 13.00 alle 14.30 all'Hotel Terme di Merano**, si terrà un'esclusiva verticale di 12 annate (dal 1999 al 2012) di **Campo del Drago Brunello di Montalcino**.

A guidare la degustazione, **Gianni Fabrizio**, curatore della guida dei Vini d'Italia del **Gambero Rosso**, e **Ugo Fabbri**, commerciale dell'azienda. Il ricavato degli ingressi sarà devoluto, come tutti gli anni, al Gruppo Missionario di Merano per la realizzazione di un progetto specifico in Africa.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

Complessità, raffinata, eleganza e un avvolgente palato sono le caratteristiche di questo Sangiovese, coltivato nei 42 ettari del magnifico vigneto Capanna, unico a Montalcino per caratteristiche e posizione. Alla vista, 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 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. L'inizio della fase vegetativa è avvenuto durante la seconda settimana di aprile, in linea con le annate precedenti. L'estate, al contrario, è stata molto calda e con scarse precipitazioni. Nei primi giorni di settembre le piogge abbondanti hanno creato le condizioni migliori per la maturazione.

I vini di questa annata sono molto ricchi a livello olfattivo, con buone acidità e tenori alcolici non troppo elevati. La vinificazione avviene in vasche inox per circa 18 giorni, segue un affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese e botti da 30-50 hl. La produzione media è di 90.000 bottiglie all'anno nei formati 0,375 lt, 0,750 lt, 1,5 lt, 3,0 lt, 5,0 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, 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. 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, 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. La vinificazione avviene in vasche inox con macerazione prolungata, segue un affinamento in botti da 30 hl di rovere francese. La produzione media è di 7.000 bottiglie nei formati 0,750 lt, 1,5 lt, 3,0 lt, 5,0 lt.

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Una storia a parte merita il Campo del Drago, il Cru di Brunello di Montalcino che proviene dalla parcella più preziosa del vigneto Capanna - 1,5 ettari - situato a 450 metri s.l.m. e con la migliore esposizione. Il nome è antico e deriva dal fosso ai piedi del vigneto che ha la forma della coda di un drago. A guardare lo specchio d'acqua si capisce subito come, agli occhi dei contadini del posto, non potesse chiamarsi in altro modo. Il termine, del resto, è talmente identificante che la proprietà ne ha fatto uno dei nomi guida di Castiglion del Bosco: battezza infatti non solo il Cru di Brunello ma anche il ristorante nel Borgo della tenuta. Il Campo del Drago nasce con l'annata 1999 quando Massimo Ferragamo, rilevando la proprietà, trovò una serie di vasche eccellenti, frutto di scelte "di cantina" del precedente proprietario. Una di queste si dimostrò particolarmente interessante per il suo timbro minerale e non fu difficile scoprire che era il vino di quella parcella sulla sommità della collina. Da allora la filosofia produttiva è completamente cambiata, "oggi la prima parola spetta al vigneto", spiega Cecilia. "È sulle singole parcelle che effettuiamo le scelte strategiche, che generalmente poi sono confermate in cantina". E infatti il Campo del Drago non ha mai tradito le aspettative offrendo sempre uve di primissima qualità. Le condizioni geologiche e microclimatiche di questo piccolo "vigneto nel vigneto" portano a raccogliere pochi grappoli spargoli, che grazie alle escursioni termiche e all'esposizione verso sud/ovest, offrono, anno dopo anno, chicchi dalla perfetta maturazione polifenolica. "Il Sangiovese che ne deriva ha un'espressione territoriale talmente marcata da meritare di essere il nostro Brunello Cru". Il processo di vinificazione dura 20-25 giorni con fermentazione a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio. La maturazione avviene per 24 mesi in parte in barrique e in parte in botti da 30/50 hl di rovere francese e prosegue con una fase di affinamento in vasche in cemento naturale non vetrificato per 6 mesi. La produzione media annua si aggira sulle 6.000 bottiglie nei formati 0,750/ 1,5 e 3,0l.

Per info:

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

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.

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
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it

Castiglion del Bosco – Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr Manager Ph: +39 0577 19 13 238 – a.malvezzi@castigliondelbosco.com