



CASTIGLION DEL BOSCO

PER UN NATALE INDIMENTICABILE

*Scegliete l'eleganza di Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011
di Castiglion del Bosco e regalatevi una Wine Experience unica,
in una delle aziende vinicole più belle della Toscana.*



Millecento Brunello di Montalcino
Riserva DOCG 2011



Wine Experience
Sala di invecchiamento

*Montalcino, dicembre 2017. **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, per il Natale 2017 propone **Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2011**.*

Prodotto solo nelle migliori annate, dallo stile classico, di grande eleganza, con note balsamiche, è un vino importante, da aprire nelle occasioni speciali, come il Natale.

Millecento è un vino esclusivo, anche nella presentazione, racchiuso in una elegante cassetta in prezioso rovere francese, per un regalo unico e di grande effetto.

Millecento Riserva 2011 ha ottenuto quest'anno grandi riconoscimenti sulle più importanti guide del vino italiane (Super Tre Stelle nella Guida dei Vini di Veronelli 2018) e internazionali (Robert Parker 94). Durante l'ultimo Merano Wine Festival è stato premiato con il **Platinum Award di WineHunter**, un riconoscimento d'eccellenza, conferito solamente a 25 vini italiani tra oltre 4000 etichette provenienti dall'Italia e dal mondo.

Il prezzo medio di vendita al pubblico (formato 0,750 lt) è di € 160.

La scelta perfetta per chi questo Natale sceglie di vivere **un'esperienza unica**, in uno dei paesaggi più affascinanti della **Val D'Orcia** è la **Wine Experience**: una visita guidata di Castiglion del Bosco che comprende il tour del vigneto Capanna, la visita della cantina e dell'esclusiva Member's Cellar e una degustazione di sei vini, tra cui il Brunello di Montalcino Cru "Campo del Drago" e il Brunello Riserva "Millecento", accompagnati da una selezione di formaggi toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele, tutti prodotti in azienda.

Prezzo medio della Wine Experience: € 80 persona



CASTIGLION DEL BOSCO

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.

Per info e prenotazioni

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 morbidi 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

Castiglion del Bosco – Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr Manager 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
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it