

COMUNICATO STAMPA

MARZO 2018

**RIAPRE ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO,  
TORNA L'IMPERDIBILE APPUNTAMENTO COL GUSTO:  
IL BRUNCH PASQUALE – “IL BELLO DELLA DOMENICA”  
CON PRODUTTORI E PRODOTTI LOCALI DI ECCELLENZA**

*Domenica di Pasqua, 1° aprile, dalle 12.30 fino alle 15.30  
al Ristorante Campo del Drago*

Montalcino (Siena), marzo 2018. La Pasqua è alle porte. Non importa se in famiglia o con amici, quest'anno festeggiatela nel cuore della Toscana, circondati da eleganza, bellezza e dal panorama mozzafiato della Val d'Orcia.

**Riapre Rosewood Castiglion del Bosco, resort situato a Montalcino, nel cuore della Toscana. Per la tenuta, fondata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003 e parte dal gennaio 2015 della prestigiosa collezione Rosewood Hotels&Resorts, la Pasqua è il primo vero appuntamento dell'anno per accogliere i clienti, dopo la calma dei mesi invernali.**

Per celebrare la doppia occasione, il resort organizza un indimenticabile brunch pasquale, giunto alla sua seconda edizione e ormai evento imperdibile per i palati fini e gli amanti del buono e del bello senza limiti. Aperto al pubblico – anche per chi non è ospite del resort –, il brunch è servito nell'elegante e accogliente Ristorante Campo del Drago, la cui terrazza domina la stupenda Val d'Orcia. Lo chef Enrico Figliuolo, responsabile della ristorazione di Rosewood Castiglion del Bosco, propone per un menu ricco di squisitezze dolci e salate, un'accurata selezione delle migliori ricette della locale cucina toscana e italiana, con gli immancabili omaggi alle preparazioni tipiche della Pasqua.

Ampia la selezione di antipasti gustosi e genuini, che spaziano dai formaggi biodinamici della zona alle verdure – tutte coltivate secondo metodi rigorosamente biologici nell'Orto biologico, situato a pochi passi dal ristorante. Da non perdere i salumi della fattoria di Castiglion del Bosco e le torte salate della tradizione pasquale.

Anche per quest'anno, poi, Rosewood Castiglion del Bosco rinnova l'impegno a offrire agli ospiti una straordinaria esperienza del gusto e rendere, così, omaggio ai prodotti del territorio: la collaborazione con Simone Fracassi dell'omonima Macelleria di Rassina sarà l'occasione per i più curiosi di scoprire la fine arte della norcineria toscana, di cui Simone è profondo conoscitore e ambasciatore.

E per chi al capretto pasquale o alla Chianina preferisce il pesce, lo chef Enrico propone, invece, gli invitanti branzino e gamberi al limone e capperi.



ROSEWOOD  
CASTIGLION DEL BOSCO  
TUSCANY

Per chiudere degnamente, le dolci creazioni dello chef pasticciere e, ovviamente, la tipica colomba pasquale.

Il brunch ha inizio alle 12.30 e ha termine alle 15.30.

Prezzo: € 80 pp, acqua, selezione di vini della proprietà e caffè inclusi. Metà prezzo per bambini fino a 12 anni; gratis i bambini di età inferiore a 6.

Per informazioni e prenotazioni, vi preghiamo di contattare la struttura all'indirizzo mail [cdelbosco@rosewoodhotels.com](mailto:cdelbosco@rosewoodhotels.com) o telefonando al numero +39 0577 1913001.

**Rosewood Castiglion del Bosco**, che riapre la stagione 2018 il prossimo 29 marzo (mentre le 11 Ville del resort sono rimaste sempre aperte anche durante il periodo invernale) è la seconda proprietà in Europa gestita da Rosewood Hotels & Resorts®, una collezione di hotel di lusso che include nel suo portfolio strutture classiche e contemporanee, tra cui nuovi classici come Rosewood London e l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, riaperto a Parigi il 5 luglio 2017 dopo un'importante opera di restauro durata quattro anni.

Rosewood Castiglion del Bosco

*Castiglion del Bosco con i suoi 2.000 ettari è una delle tenute più grandi e antiche del territorio di Montalcino. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, a partire dal gennaio 2015, ha affidato la gestione del resort a Rosewood Hotels & Resorts, diventando così Rosewood Castiglion del Bosco. La tenuta comprende: un resort 5 stelle L con 23 Suite, che ha il suo centro nel Borgo nel quale si trovano le rovine dell'antico castello risalenti al 1.100 d.C.; 3 delle 11 Ville, ciascuna delle quali ha la piscina privata; The Spa at Rosewood Castiglion del Bosco; il Ristorante Campo del Drago e l'Osteria La Canonica, con piatti della tradizione toscana e italiana, sotto la guida dello chef Enrico Figliuolo; un orto biologico e la scuola di cucina e, infine, il Kids Club con le attività del Rose Buds® Children's Program.*

*A Castiglion del Bosco troviamo, inoltre, la cantina e i suoi 62 ettari di vigneto – dove si producono tutti i vini della tenuta – e il Castiglion del Bosco Golf Club, 18 buche disseminate in 210 ettari di morbidity colline che danno vita all'unico golf club privato d'Italia.*

*I principali riconoscimenti ottenuti sono:*

*Travel+Leisure 2017: #2 Top Resort Hotels in Italy;*

*Condé Nast Traveler — Readers' Choice Awards 2017 : #13 in Top Resorts in Europe;*

*Condé Nast Traveler 2017 – One of the best 10 Wine Resorts in the World;*

*U.S. News World Report Best Hotels Awards 2018": 1° posto nella categoria "Best Hotels in Tuscany".*

Per maggiori informazioni: [rosewoodhotels.com/castiglion-del-bosco](http://rosewoodhotels.com/castiglion-del-bosco)

Facebook [@rosewoodcastigliondelbosco](https://www.facebook.com/rosewoodcastigliondelbosco) Instagram [@RosewoodCastigliondelBosco](https://www.instagram.com/RosewoodCastigliondelBosco)

Per maggiori informazioni sulla collezione Rosewood Hotels&Resorts: [rosewoodhotels.com](http://rosewoodhotels.com)  
[facebook.com/rosewoodhotels](https://www.facebook.com/rosewoodhotels) - Twitter [@rosewoodhotels](https://twitter.com/rosewoodhotels)



ROSEWOOD  
CASTIGLION DEL BOSCO  
*TUSCANY*

Contatti per la stampa

**F COMM** via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889  
Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it;  
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it;  
Alessandro Gammaldi Cell: +39 340 9629083 – E-mail: alessandroammaldi@fcomm.it

**ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO** Azzurra Casini, Director of Communications  
Cell: +39 347 7948082- E-mail: azzurra.casini@rosewoodhotels.com

