

**CASTIGLIONE DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA  
ALLA 52° EDIZIONE DI VINITALY**

*15-18 aprile 2018 - Verona, (Pad. 9 Stand C 10)*

I vini di Castiglione del Bosco in degustazione:

***Brunello di Montalcino Docg 2013***  
***Campo del Drago Brunello di Montalcino Docg 2013***  
***Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2012***  
***e in anteprima Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo 2015***

I vini di Tenuta Prima Pietra in degustazione:

***Prima Pietra Igt Toscana 2015***

10 aprile 2018. In occasione della 52° edizione di Vinitaly (dal 15 al 18 aprile 2018 a Verona), **Castiglione del Bosco**, storica azienda vitivinicola a Montalcino, e **Tenuta Prima Pietra**, proprietà situata a Riparbella, sulla costa toscana, entrambe di Massimo e Chiara Ferragamo, saranno presenti al **Padiglione Toscana: Pad. 9, Stand C 10**.

In degustazione i vini di punta dell'azienda: **Brunello di Montalcino Docg 2013**, **Campo del Drago Brunello di Montalcino Docg 2013**, **Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2012** e in anteprima sarà presentato il **nuovo Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo 2015**, un Rosso di Montalcino ottenuto da una selezione delle migliori parcelle del Vigneto Gauggiolo. Un vino da uve 100% **Sangiovese**, fresco e verticale, di grande bevibilità, vinificato ed affinato in acciaio, per esaltarne al massimo gli aromi primari e mantenere un frutto fresco e croccante.

Inoltre allo stand sarà possibile degustare il **vino Prima Pietra Igt Toscana 2015** di **Tenuta Prima Pietra**, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002, a Riparbella (PI), sulla costa toscana. Certificata biologica dal 2016, l'azienda si estende su una collina che domina il mar Tirreno sottostante e ricopre **200 splendidi ettari di cui 11 dedicati alla vigna** - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA  
PRIMA PIETRA

DETTAGLIO DEI VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO A VINITALY

### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013**

Il Brunello Castiglione del Bosco nasce dall'unicità del vigneto Capanna che, grazie al suo isolamento naturale, alle caratteristiche del suolo e all'altitudine, trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino. La vinificazione avviene per circa 18 giorni in vasche inox a 28°, segue un affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese e botti da 30-50hl. Vengono prodotte circa 120.000 bottiglie in formato 0,375/0,750/1,5/3 e 5l. Note organolettiche: intenso rosso rubino, con riflessi granati; profumi netti e classici; sviluppa in bocca una progressione infinita.

### **CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013**

Campo del Drago è un Cru di Brunello di Montalcino e proviene dalla parcella più alta del vigneto Capanna: un ettaro e mezzo situato a 450 metri s.l.m. con la migliore esposizione. La presenza importante di galestro rende il vino estremamente complesso e longevo, con tannini ben presenti e raffinati. La vinificazione avviene per 20-25 giorni in vasche d'acciaio a 28° con macerazione prolungata. Il vino viene poi affinato per 24 mesi in barriques di rovere francese e botti da 30-50hl, a seguire 6 mesi in cemento non vetrificato. La produzione totale è di 6.000 bottiglie in formato 0,750/ 1,5 e 3l. Note organolettiche: brunello di grande personalità e struttura. Colore rosso rubino, denso e luminoso. L'acidità e la trama tannica supportano ed esaltano il grande carattere di questo Sangiovese

### **MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2012**

Riserva Millecento rappresenta la più classica espressione di Sangiovese di Castiglione del Bosco. Nasce da parcelle selezionate, appartenenti ai vigneti più storici dell'azienda. Eleganza, integrità e persistenza lo rendono un vino straordinario e di grande levatura. La vinificazione avviene per circa 20-25 giorni in vasche d'acciaio a 28° con macerazione prolungata, segue un affinamento di 36 mesi in botti da 30 hl e 6 mesi in cemento non vetrificato. Produzione totale: 5.000 bottiglie in formato 0,750/ 1,5/ 3 e 5l. Note organolettiche: Il ricco bouquet olfattivo denota l'eleganza e la finezza di questo Sangiovese. La complessità e l'armonia donano grande piacevolezza e un finale netto e di rara persistenza

### **LA NOVITA': ROSSO DI MONTALCINO CRU GAUGGIOLE 2015**

Rosso Gauggiole Cru è un Sangiovese fresco e verticale, di grande bevibilità, il cui nome deriva dall'area dei vigneti, così storicamente chiamati per la presenza dell'omonima casa colonica, situata nella parte settentrionale della tenuta. Il Vigneto Gauggiole si trova sulla sommità di dolci colline, da 250 a 350 metri slm. I suoi terreni sono freschi, ma non eccessivamente argillosi e l'esposizione a nord-est mitiga le manifestazioni di potenza e calore, tipiche del Sangiovese. Nel corso degli anni, la nostra enologa Cecilia Leoneschi ha investito molto su questo vigneto, studiando le caratteristiche pedoclimatiche migliori e individuando al suo interno vari appezzamenti che, oggi, permettono di effettuare una selezione qualitativa in vigna, nonché di proporre un vino di livello ancora superiore. Rosso Gauggiole rappresenta la prima selezione delle migliori uve provenienti dalle diverse parcelle, uve che hanno tutte le caratteristiche per esprimersi e diventare Brunello, ma che proprio per le peculiarità del vigneto si è deciso di affinare per minor tempo rispetto ad un Brunello e senza il classico utilizzo del legno - sostituito dall'acciaio - per preservare gli aromi primari che il vigneto stesso esalta e mantenere così un frutto fresco e croccante.

Rosso di Montalcino Gauggiole rappresenta la massima espressione delle potenzialità di quest'area, esaltando al massimo la finezza che ricerchiamo per i nostri vini migliori. Rosso Gauggiole Cru 2015 è la prima annata prodotta di questo vino.

[www.castigliondelbosco.com](http://www.castigliondelbosco.com)

[www.tenutaprimapietra.com](http://www.tenutaprimapietra.com)



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA  
PRIMA PIETRA

## DETTAGLIO DEL VINO DI TENUTA PRIMA PIETRA IN DEGUSTAZIONE A VINITALY

### PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2015

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. Prima Pietra 2015 è personalità e persistenza, grazie all'unicità dell'altezza dei vigneti. È connotato da grande verticalità e corpo. Al naso è ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso, ma setoso al palato, con una grande persistenza che si conclude con importanti sentori sapidi. I tannini sono eleganti e vellutati, di grande struttura ed eleganza. La 2015 è stata un'annata perfetta. L'inverno mite, con qualche giornata rigida e asciutta, ha permesso una perfetta stasi delle piante. La primavera, estremamente regolare, ha dato germogliamento e fioritura nei tempi ed ha consentito la formazione di buone parete fogliari, misurate ed omogenee. L'estate è stata siccitosa e calda, in particolare luglio. Le riserve idriche del terreno e le piogge della prima decade di Agosto hanno comunque consentito maturazioni eccezionalmente regolari, con ottime acidità e una grande quantità di tannini. La vendemmia è stata perfetta, con un settembre di grandi escursioni termiche fra giorno e notte che ha portato i tannini a completa maturità. Prima Pietra 2015 ripropone con energia questa grande annata.

Lo stand di Castiglione del Bosco è stato realizzato dai **ragazzi della Comunità di San Patrignano**, uno dei più importanti centri antidroga d'Europa, attraverso il recupero del legno delle barrique, botti da 230 litri in rovere francese, la cui vita media è di sole tre vendemmie. L'Interior Design è stato curato da **Teresa Burgisser**, anche designer della Tenuta insieme a **Chiara Ferragamo**. Lo stand punta all'eleganza, alla sobrietà e all'eccellenza dei materiali, per lo più legno dai colori neutri e naturali.

Per info: [wine@castigliondebosco.com](mailto:wine@castigliondebosco.com) - Tel. 0577 1913750

[www.castigliondebosco.com](http://www.castigliondebosco.com)

[www.tenutaprimapietra.com](http://www.tenutaprimapietra.com)



**CASTIGLION DEL BOSCO**

**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*; viene prodotto anche il Rosso di Montalcino e dal 2015 il Rosso di Montalcino *cru Gauggiole*. 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: The Club, l'unico golf Club 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.

**NOTE STAMPA  
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.

**INFORMAZIONI STAMPA**

**Castiglion del Bosco** Anna Malvezzi | Pr Manager Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI Ph: +39 0577 19 13 238 - [a.malvezzi@castigliondelbosco.com](mailto:a.malvezzi@castigliondelbosco.com)

**Ufficio stampa Italia Fcomm**

Via Pinamonte da Vimercate,6 - 20121 Milano T. 02 36586889 Fcomm -  
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302 E-mail francescapelagotti@fcomm.it  
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 - E-mail: soniagambino@fcomm.it  
Alessandro Gammaldi tel. +39 340 9629083 - E-mail: alessandrogammaldi@fcomm.it

[www.castigliondelbosco.com](http://www.castigliondelbosco.com)

[www.tenutaprimapietra.com](http://www.tenutaprimapietra.com)



TENUTA  
**PRIMA PIETRA**