

COMUNICATO STAMPA

Luglio 2018

**A CASTIGLION DEL BOSCO TORNA L'IMPERDIBILE
ESPERIENZA DELLA VENDEMMIA**

15-22 settembre 2018

Castiglion del Bosco. A settembre in Toscana si respira un'aria frizzante: è il mese della vendemmia. I caldi profumi dell'estate abbandonano le dolci colline per lasciare spazio alle fragranze inebrianti di uva, mosto e vino.

Nei bucolici paesaggi della Val d'Orcia in Toscana, **Castiglion del Bosco - tenuta a Montalcino, fondata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003** - propone anche quest'anno due imperdibili appuntamenti dedicati alla Vendemmia: l'*"Harvest Experience"* e l'*"Harvest Event"*, che si svolgeranno **dal 15 al 22 settembre** nei vigneti e nella cantina della Tenuta dove si produce il pregiato Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco.

L'esperto *team* della cantina mostrerà ai partecipanti i segreti e le tradizioni legati all'antichissimo rituale della vendemmia, l'attesissimo raccolto dell'uva.

In questa settimana Castiglion del Bosco propone 2 esperienze legate alla vendemmia:

Harvest Experience al prezzo di € 100 (durata di circa 3 ore);

Harvest Event, solo il 20 settembre, al prezzo di € 250 (durata di circa 6 ore).

Per chi desiderasse vivere appieno l'esperienza, l'hotel Rosewood Castiglion del Bosco propone anche un pacchetto esclusivo con pernottamento:

Pacchetto Harvest Experience con soggiorno di 3 notti a partire da € 1.438 per notte.

In dettaglio le tre proposte:

1. Harvest Experience, disponibile tutti i giorni dal 15 al 22 settembre:

- Dopo avere ritirato il proprio Harvest Kit, i partecipanti saranno pronti a iniziare la giornata nel meraviglioso vigneto Capanna, dove il *team* della cantina Castiglion del Bosco mostrerà tutti i dettagli e i segreti delle tecniche di raccolta;
- L'esperienza continua in cantina, per seguire l'uva nelle sue trasformazioni: si scoprirà come selezionare i chicchi migliori, come avviene il processo di fermentazione e si visiterà la Barricaia, dove il Sangiovese viene affinato per 2 anni in splendide botti di rovere francese, per diventare poi Brunello di Montalcino;
- La giornata si conclude con una degustazione guidata di 6 diversi vini di Castiglion del Bosco, accompagnati da una selezione di pecorini locali e di salumi della tenuta.

Durata del tour: circa 3 ore. Prezzo: € 100 a persona. L'esperienza è prenotabile sia dagli ospiti di Rosewood Castiglion del Bosco che dal pubblico esterno.



CASTIGLION DEL BOSCO

ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO
TUSCANY

2. **Harvest Event, il 20 settembre:**

- Al mattino, dopo avere ritirato il proprio Harvest Kit, i partecipanti saranno pronti a iniziare la giornata nello splendido vigneto Capanna, dove il *team* della cantina di Castiglion del Bosco mostrerà tutti i segreti delle tecniche di raccolta;
- Per festeggiare assieme la mattinata di vendemmia, verrà allestito uno splendido Picnic tra le vigne, sotto il dolce sole toscano. Dai cesti intrecciati emergeranno deliziose preparazioni, semplici e fresche, toscane e italiane, preparate dallo Chef con ingredienti genuini e locali;
- Nel pomeriggio l'esperienza continua in cantina per seguire l'attento processo di selezione degli acini migliori e per divertirsi con la pigiatura nei tini. Un'esperienza unica da vivere con tutta la famiglia;
- A seguire, l'assaggio del mosto con Cecilia Leoneschi, enologa di Castiglion del Bosco, e una visita alla meravigliosa Barricaia, dove il Sangiovese affina in botti di rovere francese per 2 anni prima di diventare Brunello di Montalcino;
- L'esperienza si conclude con la degustazione di 6 vini di Castiglion del Bosco, accompagnati dagli eccellenti salumi della tenuta e dai formaggi locali

Durata del tour, circa 6 ore. Prezzo: € 250 a persona. Prezzo per bambini (tra i 3 e i 12 anni): € 120 a persona. I bambini di età inferiore a 3 anni possono partecipare gratuitamente. L'esperienza è prenotabile sia dagli ospiti di Rosewood Castiglion del Bosco che dagli ospiti esterni.

3. **Per coloro che vogliono soggiornare al resort durante questo magico periodo dell'anno, Rosewood Castiglion del Bosco propone il Pacchetto "Harvest Experience" con prenotazione, che include:**

- Soggiorno di tre notti in Suite/ Villa con prima colazione
- Harvest Experience nelle vigne e degustazione dei vini (come descritta sopra)
- Pranzo con picnic nelle vigne
- 1 Trattamento Spa per persona di 80 minuti presso la Spa di Rosewood Castiglion del Bosco

Il prezzo del pacchetto parte da € 1.438 per notte per una Junior Suite, 10% di IVA inclusa. La Tassa di Soggiorno non è inclusa. Il pacchetto è valido per 2 persone soggiornanti in una suite/villa.

**In caso di pioggia, l'Harvest Experience nelle vigne e il pic nic saranno riprogrammati; agli ospiti che non avranno la possibilità di partecipare non verrà rimborsato il costo totale del pacchetto.*



CASTIGLION DEL BOSCO

ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO
TUSCANY

NOTE STAMPA

* *Rosewood Castiglion del Bosco*, 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'Hotel 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 è 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.; 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.

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 e Chiara 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 morbide colline.

Per maggiori informazioni: 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
[facebook.com/rosewoodhotels](https://www.facebook.com/rosewoodhotels) - [Twitter @rosewoodhotels](https://twitter.com/rosewoodhotels)

Contatti per la stampa

FCOMM 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;
Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it.

ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO

Anna Malvezzi, PR & Communications Manager
T. 0577 1913111 Cell: +39 335 1802693 - E-mail: anna.malvezzi@rosewoodhotels.com