

“ROSSO DI SERA...”
CASTIGLION DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA
COLORANO DI ROSSO IL GUSTO DELLE SERE D’ESTATE

Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo 2015
Prima Pietra Igt Toscana 2015

Strutturati, ma dalla piacevole freschezza sono vini ideali per chi non vuole rinunciare al piacere di un buon rosso anche in estate.



Luglio 2018. Bere vino rosso d’estate non solo è possibile ma può essere estremamente piacevole quando accompagna uno dei riti più amati della stagione calda: le cene in compagnia. Che siano improvvisate in spiaggia al calar del sole o a conclusione di una gita fuori porta al fresco, spesso, si traducono in un pratico e gustoso *barbecue* dove la regina della serata – la carne- si sposa perfettamente con un ottimo e fresco vino rosso.

Le due proprietà vitivinicole di Massimo e Chiara Ferragamo, Castiglion del Bosco, storica azienda a Montalcino acquistata nel 2003 e **Tenuta Prima Pietra**, situata a Riparbella, sulla costa toscana e acquistata nel 2002, propongono due vini rossi ideali per essere sorseggiati durante le serate estive.

Il **Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo 2015 di Castiglion del Bosco**, ottenuto da una selezione delle migliori parcelle di Sangiovese del Vigneto Gauggiolo - vinificato e affinato in acciaio per esaltarne al massimo gli aromi primari e mantenere un frutto fresco e croccante - è il vino ideale in abbinamento a salumi e carni arrostiti, ma anche a pizza e formaggi freschi, delizioso anche degustato leggermente fresco con il suo sapore pieno ed elegante.

Prima Pietra Igt Toscana 2015 di Tenuta Prima Pietra, un classico taglio bordolese (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot), e proveniente da uno splendido vigneto affacciato sul Mar Tirreno è un vino dal colore rosso rubino e aromi intensi di frutti rossi e spezie, contraddistinto da un’ottima freschezza acida e grande eleganza dei tannini, che lo rendono fine e di grande bevibilità, ideale per accompagnare una grigliata di carne estiva.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

DETTAGLIO DEI VINI

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.

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 pareti 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.



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

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 Gauggiolo*. L'azienda agricola produce inoltre Chardonnay, olio extravergine d'oliva toscano, grappa e miele locale. L'elegante cantina accoglie al suo interno Il *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 10 ettari di morbide 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, due ristoranti, orto biologico e scuola di cucina.

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

Ufficio stampa Italia 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