



CASTIGLIONE DEL BOSCO

I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO AL MERANO WINE FESTIVAL 2018

In degustazione:

Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2012
Campo del Drago Brunello di Montalcino 2013

10-12 novembre 2018, Kurhaus Merano - Stand Toscana Rotunde 170

Montalcino, ottobre 2018. **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, sarà protagonista **della 27° edizione del Merano Wine Festival**, appuntamento unico nel suo genere, espressione delle eccellenze enologiche e gastronomiche del nostro Paese, in programma dal 10 al 12 novembre 2018.

Castiglione del Bosco proporrà in degustazione (Stand Toscana Rotunde 170) due grandi vini dell'azienda, che hanno ricevuto importanti riconoscimenti durante i *"Wine Hunter Awards 2018"*:



**Millecento Brunello di Montalcino Riserva
Docg 2012**

The Wine Hunter Award
candidato Platinum

**Campo del Drago Brunello di Montalcino
Docg 2013**

The Wine Hunter Award
Gold



CASTIGLION DEL BOSCO

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2012

Riserva Millecento rappresenta la più classica espressione di Sangiovese di Castiglion 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

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

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 *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 morbidity 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.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

Per informazioni: Castiglione del Bosco

Anna Malvezzi | Pr Manager

Ph: +39 0577 19 13 238 – a.malvezzi@castigliondelbosco.com

www.castigliondelbosco.com

Follow Castiglione del Bosco



@castigliondelbosco

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 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 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it