



CASTIGLION DEL BOSCO

## UN NATALE ESCLUSIVO CON CASTIGLION DEL BOSCO

*Bottiglie inedite e Wine Experience uniche:*

*il regalo perfetto per questo Natale è firmato Castiglion del Bosco.*

Montalcino, novembre 2018. **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, per il Natale 2018 propone idee regalo esclusive per sorprendere gli amanti delle eccellenze di un territorio unico, patrimonio dell'Unesco dal 2004, dove si producono vini prestigiosi, ambasciatori del Made in Italy nel mondo.

### **Brunello di Montalcino Riserva 2012 Collezione Zodiaco**

*Un'etichetta d'autore in edizione limitata: un regalo di grande prestigio e una bottiglia da collezione*



L'edizione limitata di Brunello di Montalcino Riserva Zodiaco di Castiglion del Bosco è creata e firmata ogni anno da un rinomato artista contemporaneo. Un'opera d'arte riprodotta in un numero limitato di etichette, che interpreta il simbolo dello Zodiaco Cinese. Collezionisti da tutto il mondo si contendono queste rarissime bottiglie dai formati importanti. Quest'anno, "Anno del Maiale", l'etichetta è stata realizzata dall'artista di Hong Kong **Tse Yim** con un dipinto che riflette le sue personali esperienze con questi animali nelle campagne cinesi. Allo stesso modo, essendo Castiglion del Bosco situato in mezzo a boschi popolati da questi stessi animali nel dipinto di Tse è raffigurata anche una delle ville della tenuta.

Un grande Brunello di Montalcino Riserva 2012, un'etichetta rara, disponibile solo in formato magnum e accompagnato da un'elegante confezione in legno: un regalo unico e di grande effetto scenico, per un Natale memorabile.

Il prezzo della bottiglia magnum è di € 1.000.

### **Wine Experience a Castiglion del Bosco**

*Un regalo speciale per un'esperienza unica alla scoperta dei segreti del Brunello di Montalcino.*



La scelta perfetta per chi questo Natale sceglie di vivere **un'esperienza unica**, in uno dei paesaggi più affascinanti della **Val D'Orcia** è la **Wine Experience**: una visita guidata di Castiglion del Bosco che comprende il tour del vigneto Capanna, la visita della cantina e dell'esclusiva Member's Cellar e una degustazione di sei vini, accompagnati da una selezione di formaggi toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele, tutti prodotti in azienda.

Prezzo medio della Wine Experience: € 80 persona.

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



## CASTIGLION DEL BOSCO

### DETTAGLIO DEL VINO

#### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2012 EDIZIONE LIMITATA COLLEZIONE ZODIACO

“Anno del Maiale” Brunello di Montalcino Riserva 2012 nasce da un’attenta ed esperta selezione di uve sangiovese, provenienti dalle migliori parcelle dei nostri vigneti posti a diverse altezze (dai 300 ai 400 metri s.l.m) e a differenti esposizioni che conferiscono al vino una complessità ed un’eleganza unica.

La fermentazione avviene naturalmente con uso di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica dura dai 20 ai 25 giorni, a temperatura costante, cui segue una lunga macerazione sulle bucce.

Il vino invecchia per 36 mesi in barrique di rovere francese realizzate con legno proveniente da piante di foreste selezionate che hanno un’età di 270/300 anni e 6 mesi in cemento non vetrificato. Il ricco bouquet denota la finezza e l’eleganza di questo Sangiovese. La grande complessità e ricchezza di questo vino ne incrementano la longevità e lo rendono unico nel suo genere. La produzione è di 688 bottiglie Magnum numerate e 18 bottiglie Jeroboam numerate

### 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 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, 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](mailto:a.malvezzi@castigliondelbosco.com)

[www.castigliondelbosco.com](http://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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)