



CASTIGLIONE DEL BOSCO

## BENVENUTO BRUNELLO CON CASTIGLIONE DEL BOSCO

*Un appuntamento imperdibile per gli tutti amanti del vino.  
Dal 15 al 18 febbraio 2019, Montalcino.*



Montalcino, febbraio 2019. In occasione dell'annuale edizione di Benvenuto Brunello – dal 15 al 18 febbraio 2019 a Montalcino - **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, sarà presente a Benvenuto Brunello 2019, evento organizzato dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino nella suggestiva cornice del complesso di Sant'Agostino, dedicato alle nuove annate del "grande rosso".

Durante i giorni dell'evento sarà possibile degustare in anteprima i seguenti vini di Castiglione del Bosco: ***Brunello di Montalcino Docg 2014 e Rosso di Montalcino Cru Gauggiole 2016.***

Inoltre, tutti i visitatori avranno la possibilità di vivere appieno la splendida atmosfera di questa storica manifestazione, accolti dal team di Castiglione del Bosco, che si prenderà cura di guidare gli ospiti in un **tour esclusivo** tra i vigneti al termine del quale sarà possibile degustare le nuove annate direttamente in cantina.

Il prezzo del tour è di €30/persona.



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

### DETTAGLIO DEI VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO A BENVENUTO BRUNELLO 2019

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014**

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. L'annata 2014 è stata una delle annate più impegnative dal punto di vista climatico, caratterizzata da un inverno piovoso ma non freddo, seguito da una primavera fresca, con alcuni eccezionali sbalzi termici che hanno portato ad un grande equilibrio vegetativo. Le uve sono maturate bene, grazie alla massiccia presenza di acqua nel terreno, che ha permesso una grande fioritura. La vendemmia è iniziata ad ottobre con uve sane e da maturazione uniformi. Mosti non troppo strutturati e complessi ma di ottima finezza aromatica, che danno dei vini interessanti nel profilo aromatico e con buone capacità di invecchiamento.

#### **ROSSO DI MONTALCINO CRU GAUGGIOLE DOCG 2016**

Rosso Gauggiole Cru è un Sangiovese fresco, verticale, fine e di grande bevibilità. Nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dalle diverse parcelle di un unico vigneto, situato nella parte settentrionale della tenuta, e ne rappresenta la massima espressione e potenzialità. La vinificazione avviene in vasche di acciaio dove il vino rimane per circa 6 mesi. Segue un affinamento di 18 mesi in vasche di cemento e 4 mesi in bottiglia. L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera piuttosto miti, che hanno portato ad un leggero anticipo nel germogliamento e una bella espressione vegetativa delle viti. L'estate è stata fresca e mite rallentando le maturazioni che si sono protratte lente e molto equilibrate. Tannini maturi, ricchezza in colore e buone acidità hanno quindi caratterizzato il Sangiovese di questa eccellente annata. La vendemmia è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata a metà ottobre, come spesso accade nelle grandi annate. Si registra un ottimo equilibrio nelle maturazioni del Sangiovese, che porta a vini ricchi e molto eleganti.



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

### NOTE STAMPA

#### CASTIGLIONE DEL BOSCO

Castiglione 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, Castiglione 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, e Rosewood Castiglione 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.

Tutti i vini di Castiglione del Bosco possono essere acquistati direttamente on-line nella nuova sezione e-commerce del sito: <http://wine.castigliondelbosco.com/i-nostri-vini/>.

#### 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

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it

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