

**IN OCCASIONE DELL'EVENTO
"La Vendemmia 2019"**

**I VINI DI CASTIGLIONE DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA
IN DEGUSTAZIONE**

A MILANO NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

Giovedì 10 ottobre 2019, dalle 19.30 alle 21.30, Via Montenapoleone 20/4, Milano

A ROMA NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

Giovedì 17 ottobre 2019, dalle 19.30 alle 21.30, Via Condotti 65, Roma

Milano, ottobre 2019. **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, e **Tenuta Prima Pietra**, l'altra proprietà di Massimo Ferragamo sulla costa Toscana a Riparbella, anche quest'anno partecipano all'evento "**La Vendemmia**" di Milano e di Roma, che con un programma inedito di appuntamenti unisce vino e moda, arte e lusso in una serie di location esclusive.

Qualità, artigianalità, tradizione creativa, eleganza contemporanea e innovazione costituiscono i caratteri distintivi di ogni prodotto Salvatore Ferragamo, così come lo sono dei vini prodotti nelle due proprietà di Massimo Ferragamo in Toscana, un unicum di rara bellezza e massima espressione del Made in Italy di eccellenza.

Giovedì **10 ottobre 2019** - dalle ore 19.30 alle 21.30 - nella **boutique Salvatore Ferragamo Uomo di Milano** (via Montenapoleone, 20/4) e **giovedì 17 ottobre 2019** - dalle ore 19.30 alle 22.30 - nella **boutique Salvatore Ferragamo Uomo a Roma** (via Condotti, 65), saranno in degustazione:

Per Castiglione del Bosco

Chardonnay Igt Toscana 2018
Brunello di Montalcino Docg 2014
Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2012
Rosso di Montalcino Cru Gauggiole Doc 2015
Grappa del Drago
Olio Extra Vergine d'Oliva 2018

Per Tenuta Prima Pietra

Prima Pietra Igt Toscana 2016 *formato Magnum*

CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

CHARDONNAY IGT TOSCANA – CASTIGLION DEL BOSCO

Un vino ricco e complesso, di grande eleganza ed equilibrio. È uno chardonnay fragrante e piacevole, mai troppo opulento. La vinificazione in acciaio esalta le componenti aromatiche varietali. Il tappo in vetro Vinolok® mantiene inalterate la freschezza e le note floreali.

La produzione media annua si aggira sulle 15.000 bottiglie nei formati 0,375/0.750 lt.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014

Il Brunello Castiglion 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.

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2012

Riserva Millecento rappresenta la più alta espressione di Sangiovese in purezza del vigneto Capanna. Tra i vigneti più storici dell'azienda, impiantati nel 1998, sono stati individuati gli otto migliori da cui, ogni anno, vengono selezionate a mano le uve che vengono vendemmiate, vinificate e affinate separatamente. Eleganza, integrità e persistenza rendono il Millecento un vino straordinario e di grande importanza. La 2012 verrà ricordata come un'annata molto calda e secca. L'inverno 2011/2012 a Montalcino è stato particolarmente rigido e con abbondante presenza di neve. L'inizio della fase vegetativa è avvenuto durante la seconda settimana di aprile, in linea con le annate precedenti. L'estate, al contrario, è stata molto calda e con scarse precipitazioni. Il vigneto ha beneficiato della profondità degli apparati radicali, che hanno consentito alle piante di evitare gli stress idrici. Nei primi giorni di settembre le piogge abbondanti hanno creato le condizioni migliori per la maturazione. 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.

La produzione media annua si aggira sulle 7.000 bottiglie.

ROSSO DI MONTALCINO CRU GAUGGIOLE DOC 2015

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 in vasche di cemento e in bottiglia. L'annata 2015 ha avuto una primavera fresca e piovosa, che ha dato alle viti la giusta spinta vegetativa e ha portato una buona riserva idrica ai terreni, condizione quest'ultima fondamentale vista la scarsità di piogge e il caldo che hanno caratterizzato i mesi di giugno e di luglio. Le maturazioni si sono svolte in maniera lenta e uniforme e le uve, alla raccolta, erano ricche e bilanciate in ogni componente. Questo grande equilibrio lo ritroviamo anche nel vino, con polifenoli dolci e una bellissima acidità. Tutte queste caratteristiche fanno dell'annata 2015 un'annata da ricordare per la grande qualità.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2016

Prima Pietra 2016 è complessità e ricchezza ma anche ottimo equilibrio. Si caratterizza per ottime espressioni varietali, con caratteristiche eccellenti e ottime intensità coloranti e struttura. Un assemblaggio così composto: 47% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, vinificati separatamente per circa 20 giorni in tini di acciaio e cemento troncoconici. Segue un affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi. La 2016 è stata un'ottima annata grazie ad un andamento stagionale piuttosto regolare e maturazioni lente e complete. Prima Pietra 2016 ripropone con energia questa grande annata. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed un equilibrio incredibile. Un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Un vino ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso ed equilibrato, ma setoso al palato con una grande persistenza. I tannini sono vellutati, di ottima struttura ed eleganza.

CARATTERISTICHE DEGLI ALTRI PRODOTTI IN DEGUSTAZIONE

GRAPPA DEL DRAGO - CASTIGLIONE DEL BOSCO

Prodotta dalla distillazione delle sole vinacce di Sangiovese che ha prodotto il Brunello Cru Campo del Drago e affinata in barriques per 5 anni, la grappa del Drago mostra intense sfumature ambrate mentre sprigiona pungenti note di vaniglia, liquirizia nera e foglie di tabacco. In bocca è morbida, delicata, intensa e solo un pizzico dolce. La produzione annua è di 800 bottiglie da 500ml.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CASTIGLIONE DEL BOSCO

Prodotto con le tradizionali varietà di olive tipiche della zona, l'olio extravergine d'oliva Castiglione del Bosco è un prodotto fortemente legato al territorio con profumi e aromi indistinguibili. La spremitura a freddo e la decantazione naturale permette di preservare l'essenza del frutto e le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva.



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 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.

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. La cantina offre diverse tipologie di Tour e Degustazioni e Lezioni di Cucina Toscana, in un'intima sala degustazioni con splendida terrazza vista mare. Il vino prodotto è Prima Pietra composto da Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. La produzione media annua è di circa 40.000 bottiglie.

CONTATTI PER LA STAMPA

www.castigliondelbosco.it
www.tenutaprimapietra.it

Castiglion del Bosco – Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr & Communication Manager Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI
a.malvezzi@castigliondelbosco.it Ph: +39 0577 19 13 238

Ufficio Stampa Italia

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. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it

Follow

Castiglion del Bosco



Tenuta Prima Pietra

