



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CASTIGLIONE DEL BOSCO AL MERANO WINE FESTIVAL 2019

In degustazione:

Brunello di Montalcino Docg 2014
Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo Doc 2016

9-11 novembre 2019, Kurhaus Merano - Gallery B Tavolo 167

Montalcino, ottobre 2019. **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, partecipa anche quest'anno al **Merano Wine Festival**, il grande appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche e gastronomiche del nostro Paese, in programma dal 9 all' 11 novembre 2019.

Castiglione del Bosco proporrà in degustazione (Gallery B Tavolo 167) le nuove annate in commercio delle seguenti etichette: **Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo Doc 2016** - ottenuto da una selezione delle migliori parcelle del vigneto Gauggiolo ed il **Brunello di Montalcino Docg 2014** - il vino prodotto dall'emblematico vigneto Capanna. Entrambi i vini hanno ricevuto importanti riconoscimenti durante i "The Wine Hunter Awards 2019":



Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo Doc 2016

The Wine Hunter Award Red



Brunello di Montalcino Docg 2014

The Wine Hunter Award Gold



CASTIGLIONE DEL BOSCO

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014

Il Brunello di Castiglione del Bosco nasce dall'unicità del vigneto Capanna, situato a nord-ovest di Montalcino. Le caratteristiche peculiari di questo vigneto, quali l'isolamento naturale, l'altitudine e il suolo, caratterizzato principalmente dalla presenza di scisti argillosi, trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino.

La 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 buona presenza di acqua nel terreno, che ha permesso una fioritura uniforme. Durante la stagione vegetativa, l'impegno nelle operazioni manuali di sfogliatura e gestione della vegetazione è stato importante ed ha consentito di mantenere le uve in ottime condizioni sanitarie, fino alla vendemmia, che è iniziata ad ottobre con uve sane e maturazioni regolari. I mosti all'avvio di fermentazione si mostravano di ottima finezza aromatica.

La vendemmia si è svolta a mano in cassette da 15-Kg, durante le prime settimane di ottobre. Una prima selezione delle uve è avvenuta in vigna e una seconda sul tavolo di cernita, cui è seguita la fermentazione a temperatura controllata a 28° per 18 giorni. Il vino è poi entrato in legno, dove è rimasto in affinamento per 24 mesi, parte in barrique e parte in botti da 30-50 hl in rovere francese, prima di essere imbottigliato. Commenta l'enologa Cecilia Leoneschi: "L'annata 2014 ha richiesto precisione e passione sul vigneto. In natura, ciò che dai ritorna sempre: precisione e passione li ritrovo infatti nel Brunello 2014. La precisione olfattiva, piccoli frutti, agrumi maturi e liquirizia si esprimono netti e puliti, aiutati dalla freschezza che li sottolinea. Brunello 2014 è un vino che appassiona, che non ha avuto paura di esprimere la finezza e l'eleganza di un'annata piovosa ma sana. Le rocce drenanti, l'altitudine e la ventilazione che contraddistinguono l'area del vigneto Capanna premiano questo Brunello 2014 con una bocca integra e un finale sapido e completo. Un vino che appaga."

ROSSO DI MONTALCINO CRU GAUGGIOLE 2016

Rosso Gauggiole nasce dalla selezione delle migliori uve coltivate nell'area nord est dei vigneti aziendali, situati a tra i 250 e i 350 m s.l.m., e prende il nome dalla villa storica che si affaccia su quei vigneti. Il terreno è fresco, ma non eccessivamente argilloso e l'esposizione a nord-est mitiga le manifestazioni di potenza e calore, tipiche dei vigneti ad altitudini non elevate.

La 2016 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera 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 nei nostri vigneti è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata a metà ottobre, come spesso accade nelle grandi annate. Si è registrato un ottimo equilibrio nelle maturazioni del Sangiovese. La vendemmia del Rosso Gauggiole 2016 si è svolta a mano in cassette da 15-Kg, durante la terza settimana di settembre, con una doppia selezione, la prima in vigneto e poi una seconda sul tavolo di cernita. Il vino è stato affinato in acciaio per 6 mesi, cui sono seguiti altri 18 mesi in cemento. Questo elevage ha permesso di preservare gli aromi primari che il vigneto stesso esalta e mantenere così un frutto fresco e croccante. Dopo l'imbottigliamento il rosso Gauggiole è rimasto in bottiglia altri 4 mesi prima di essere rilasciato sul mercato. Commenta l'enologa Cecilia Leoneschi: "L'annata 2016 ha regalato il clima che ogni enologo sogna per i propri vini. Clima fresco, maturazioni regolari, vendemmia leggermente posticipata, per un Sangiovese da manuale. Il Rosso Gauggiole 2016 racchiude tutte queste caratteristiche, sottolineando la matrice olfattiva che la selezione dei vigneti dell'area di Gauggiole ci dà. Frutto fresco, con note di melagrana, arricchita da delicate note balsamiche che lasciano spazio anche a delicati fiori rossi, rosa e viola. Acidità sostenuta e calore alcolico esprimono in bocca l'equilibrio che solo grandi annate sanno offrire."



CASTIGLION DEL BOSCO

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.

INFORMAZIONI STAMPA

www.castigliondelbosco.it

Castiglion del Bosco
Gemma Grieco | Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI
g.grieco@castigliondelbosco.com 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 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. 3338164127; E-mail costanzagiustiniani@fcomm.it

Follow

Castiglion del Bosco

