



IDENTITÀ GOLOSE *web*

Magazine
internazionale di cucina



> CONGRESSO IDENTITÀ MILANO 2019

Campo del Drago, un Brunello che ci ha fatto innamorare

Assaggio dell'annata 2015 del cru di Castiglion del Bosco. Il segreto? Ce lo ha svelato Cecilia Leoneschi: «È la pazienza»

06-11-2019



La storia di [Castiglion del Bosco](#) è sempre stata scandita dalla frequentazione del luogo da parte delle più prestigiose famiglie senesi ed è legata strettamente allo sviluppo dell'enologia toscana, nel 1967 la cantina ebbe un ruolo da protagonista nella nascita del [Consorzio del Brunello di Montalcino](#), fu tra i sette soci che lo fondarono (oggi ne raggruppa oltre duecento). Dal 2003 [Castiglion del Bosco](#) fu acquistata da **Chiara e Massimo Ferragamo**, che per il ruolo di enologa chiamarono la toscana **Cecilia Leoneschi**. Il singolare incontro tra proprietà e **Cecilia** avvenne proprio nei pressi del *Vigneto Capanna*, parte integrante dei 2mila ettari della tenuta (62 vitati, di cui 51 a Brunello).

Massimo Ferragamo fu catturato dall'unicità di quel posto affacciato su Montalcino, nel Parco della Val d'Orcia. Esistevano tutti gli elementi per creare un grande Brunello, in cui l'eleganza fosse un vero e proprio mantra. Dal 2013 [Castiglion del Bosco](#) produce in conversione biologica e nel 2016 è anche arrivata la certificazione.



La tenuta [Castiglion del Bosco](#)



Cecilia è una donna che ha fatto del suo amore per il vino una professione in cui ci mette l'anima ogni giorno. Il vigneto è parte integrante della sua vita. Il suo arrivo in cantina non è stato semplice, ma la tenacia e bravura della **Leoneschi** ora vede maturare i suoi frutti con calici eccellenti; li abbiamo apprezzati anche poche settimane fa, durante una colazione milanese che è stata l'occasione per una vera e propria anteprima del *Brunello di Montalcino 2015*.



In verità la degustazione è iniziata con un *Rosso di Montalcino Gauggiole* (una mini parcella di pochi ettari) nel millesimo 2016, una seconda annata davvero interessante con un potenziale evolutivo percepibile al primo sorso. Sul Brunello di Montalcino 2015 abbiamo notato un grande equilibrio, l'assaggio di *Campo del Drago* porta a un innamoramento garantito, gran bella espressione. Questo cru di Brunello proviene dalla parcella più pregiata del *Vigneto Capanna*, un ettaro e mezzo a 450 metri sul livello del mare.



Campo del Drago

Campo del Drago non è un nome di fantasia, ma deriva dal fosso ai piedi del vigneto che ha la forma, appunto, di una coda di drago. Prodotto fin dal 1999 con uve straordinarie, rappresenta un vero vigneto nel vigneto, per chicchi dalla perfetta maturazione polifenolica. Afferma **Cecilia**: «Il processo di vinificazione dura circa 20-25 giorni, con fermentazione a una temperatura di circa 28° in vasche di acciaio. Il vino matura per due anni in parte in barrique e in parte in botti di rovere francese da 30/50 ettolitri, per poi sostare in vasche di cemento naturale, non vetrificato, per almeno altri 6 mesi. Oggi, dopo tante vendemmie e tanti anni di vinificazione e affinamento dei vini a [Castiglion del Bosco](#), sento che la lentezza, la pazienza, la calma sono elementi necessari affinché tutto avvenga in maniera impeccabile. Il nostro obiettivo è di produrre vini di qualità, frutto dei nostri vigneti, proprio per marcare una forte identità con il territorio».

Il millesimo 2015 svela vini emozionanti e la naturalità si evolve arricchendosi di piacevolezza infinita: una fusione equilibrata di complessità e longevità.



a cura di

Cinzia Benzi

laureata in psicologia, è stata rapita dalla galassia di *Identità Golose*. Se lo studio del vino è la sua vita, la vocazione di buongustaia è una scoperta in evoluzione

[CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE](#)
