



CASTIGLIONE DEL BOSCO

BENVENUTO BRUNELLO CON CASTIGLIONE DEL BOSCO

*Un appuntamento esclusivo per esperti e appassionati di vino
Dal 21 al 24 febbraio 2020, Montalcino.*



Montalcino, febbraio 2020. Castiglione del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003**, parteciperà all'appuntamento annuale di **"Benvenuto Brunello 2020"**, giunto alla sua 28° edizione. Durante l'evento, organizzato dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, che si terrà dal 21 al 24 febbraio 2020 negli splendidi Chiostri del complesso di Sant'Agostino, a Montalcino, saranno presentate le nuove annate del "grande rosso".

Castiglione del Bosco offrirà in degustazione *Brunello di Montalcino DOCG 2015, Campo del Drago Brunello Cru 2015 e Rosso di Montalcino Gauggiole 2018.*

Il team di Castiglione del Bosco sarà lieto di accogliere i partecipanti nella tenuta, accompagnandoli in un **tour esclusivo** della cantina e della suggestiva *Member's Cellar*, al termine del quale sarà possibile degustare i vini, vivendo così un'esperienza indimenticabile.

Il prezzo del tour è di 30€/persona.



CASTIGLION DEL BOSCO

DETTAGLIO DEI VINI DI CASTIGLION DEL BOSCO A BENVENUTO BRUNELLO 2020

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

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 2015 è stata un'annata da manuale da punto di vista climatico e per la grande qualità delle uve. Luglio e agosto sono stati caldi e asciutti e le riserve idriche del terreno, accumulate nella primavera, hanno ottimamente mitigato la calura, aprendo così le porte ad un'annata eccezionale che ha visto nelle ottime escursioni termiche fra notte e giorno del mese di settembre il completamento di maturità eccellenti. Le settimane fresche che hanno anticipato la raccolta hanno portato ad una perfetta sintesi di aromi e ad una perfetta maturità tannica. Le uve alla raccolta erano sane e integre con grappoli e spargoli. Ottimi anche il contenuto zuccherino e le acidità. La vendemmia delle uve destinate a Brunello di Montalcino è iniziata il 19 settembre, in anticipo rispetto alle annate passate. La varietà dei suoli e delle altitudini dei vigneti hanno consentito un'ottima integrazione di uve con caratteristiche diverse. "Brunello 2015 è un vino di grande eleganza, con una texture fine. Ottima precisione olfattiva, dove spiccano note fruttate fragranti e fresche. Piacevolezza di bevuta dove calore alcolico e acidità si fondono in un grande equilibrio gustativo. Vino dalla grande longevità, destinato ad un lungo affinamento in bottiglia". - Cecilia Leoneschi, enologa Castiglion del Bosco

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

Campo del Drago è un Cru di Brunello di Montalcino che proviene dalla parcella più alta del vigneto Capanna: un ettaro e mezzo situato a 450 metri s.l.m. con la migliore esposizione. La presenza importante di galestro nel terreno rende il vino estremamente complesso e longevo, con tannini ben presenti e raffinati. La 2015 è stata un'annata da manuale da punto di vista climatico e per la grande qualità delle uve. Luglio e agosto sono stati caldi e asciutti e le riserve idriche del terreno, accumulate nella primavera, hanno ottimamente mitigato la calura, aprendo così le porte ad un'annata eccezionale che ha visto nelle ottime escursioni termiche fra notte e giorno del mese di settembre il completamento di maturità eccellenti. Le settimane fresche che hanno anticipato la raccolta hanno portato ad una perfetta sintesi di aromi e ad una perfetta maturità tannica. Le uve alla raccolta erano sane e integre con grappoli e spargoli. Ottimi anche il contenuto zuccherino e le acidità. Il vigneto Campo del Drago è stato vendemmiato il 29 settembre, in anticipo rispetto alla media delle annate precedenti. L'altitudine del vigneto ha favorito una perfetta maturità tannica, in un'annata ricca e completa. Se i vini esprimeranno appieno il potenziale delle uve, ne risulterà sicuramente una qualità eccezionale. "Vino teso e completo, di grande carattere. Sia al naso che alla bocca, riesce a racchiudere, armonicamente, caratteristiche incredibili: frutto croccante e maturo con spiccate note balsamiche, acidità integrata e eccezionale qualità tannica. Campo Del Drago 2015 si esprimerà al meglio nel lungo periodo, con incredibile predisposizione al lunghissimo affinamento". - Cecilia Leoneschi, enologa Castiglion del Bosco.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

ROSSO DI MONTALCINO GAUGGIOLE 2018

Rosso Gauggiolo nasce dalla selezione delle migliori uve situate nell'area nord est dei vigneti aziendali, situati a tra i 250 e i 350 metri 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. L'annata 2018 ha messo a dura prova vite e uomini. La primavera fresca e piovosa ha fatto vegetare molto le piante. Tanto è stato il lavoro di gestione del verde per dare alla pianta l'equilibrio vegetativo necessario. Questo clima si è protratto anche nella prima parte del periodo estivo, con giornate fresche e abbondanti piogge. La produzione dei frutti è stata per questo generosa, ma oculata grazie al lavoro iniziale di pre-selezione. Il fine estate, caldo e asciutto, ha consentito buone maturazioni, leggermente anticipate rispetto alla media stagionale. Nella prima metà di settembre abbiamo concentrato la vendemmia selezionando le diverse parcelle del versante nord dell'azienda, nel vigneto Gauggiolo. Uve con ottima acidità e una non elevata gradazione zuccherina, perfette per i vini più freschi e vibranti. La vendemmia del Rosso Gauggiolo 2018 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. La fermentazione ha avuto luogo senza l'ausilio di lieviti commerciali ed è avvenuta a temperatura controllata. Il vino è stato poi affinato in acciaio per 6 mesi, cui sono seguiti altri 6 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 Gauggiolo è rimasto in bottiglia altri 4 mesi prima di essere rilasciato sul mercato. Commenta l'enologa Cecilia Leoneschi: *"L'annata 2018 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante la primavera, superiori alla media. Il Rosso Gauggiolo 2018 esprime le caratteristiche dovute all'annata, sottolineando la matrice olfattiva che la selezione dei vigneti dell'area di Gauggiolo ci dà. Profumi netti e fragranti, note agrumate, sentori di viola. In bocca è caratterizzato da un'acidità vibrante che esalta il corpo ed i tannini gentili e rotondi che lo completano."*



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 ed 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 italiano, grappa e miele locale. L'elegante cantina accoglie al suo interno il Millecento Wine Club, tra i più elitari nel mondo del vino ed accessibile solo su invito. 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 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.

Per informazioni: Castiglion del Bosco

Gemma Grieco

Ph: +39 0577 19 13 238; g.grieco@castigliondelbosco.com

www.castigliondelbosco.com

Follow Castiglion 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
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it
Anna Volpicelli Cell. +39 3317491820; E-mail: annavolpicelli@fcomm.it