



CASTIGLION DEL BOSCO

**CASTIGLION DEL BOSCO:
CELEBRI(AMO) IL VOSTRO SAN VALENTINO!**

*Una gift box ricca di sorprese,
per dare un tocco di magia al vostro San Valentino!*

Montalcino, febbraio 2020. Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, per la festa di San Valentino propone una *gift box* ispirata all'amore ricca di sorprese contenente **Brunello di Montalcino Docg 2015**, l'**Olio Extravergine di Oliva** e le **praline di cioccolato con mousse di San Michele** Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice DOC.

Gift box San Valentino Castiglion del Bosco



Brunello di Montalcino Docg 2015 è un vino elegante e di grande personalità. Prodotto di un'ottima annata climatica e da uve di elevata qualità, è perfetto per un brindisi romantico e inebriante.

L' **olio extravergine di oliva** ottenuto dalla spremitura a freddo delle varietà di olive locali, lascia una piacevole sensazione di amaro e di piccantezza al palato ed è ideale per esaltare i profumi e i sapori di una cena preparata con amore.

E per concludere, le deliziose **praline di mousse al Vin Santo Occhio di Pernice di Castiglion del Bosco**, ricoperte da cioccolato fondente, che saranno il tocco in più per rendere il vostro San Valentino magico, unico e accattivante.



CASTIGLION DEL BOSCO

DETTAGLIO DEI PRODOTTI

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. L'annata 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 suoi 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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CASTIGLION DEL BOSCO

L'Olio Extra Vergine di Oliva Italiano è un blend ottenuto dalle varietà locali. Di colore oro con riflessi smeraldo, al naso ha un intenso aroma di carciofi e cardo, mentre in bocca risulta ampio e bilanciato con una piacevole e delicata sensazione amara e piccante. Si abbina molto bene con verdure fresche, insalate di riso, paste con condimenti leggeri e carni bianche.

SAN MICHELE - SANT' ANTIMO VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE

San Michele è una piccola ed esclusiva produzione di Vin Santo Occhio di Pernice ottenuto da uve Sangiovese (70%) ed una piccola percentuale di Malvasia Nera (30%), appassite per 3 mesi. Ne risulta un vino intenso, dai colori caldi. Rilascia ricchi sentori di mandorle e miele, mentre in bocca è incredibilmente elegante e morbido.



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 morbidissime 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

www.castigliondelbosco.com