



CASTIGLIONE DEL BOSCO

## A CASTIGLIONE DEL BOSCO TORNA L'ATTESO APPUNTAMENTO DELLA VENDEMMIA!

*Con l'Harvest Event il 20 settembre e l'Harvest Experience dal 21 settembre al 4 ottobre*

DAL 21 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE

### HARVEST EXPERIENCE

A CASTIGLIONE DEL BOSCO



*Montalcino, luglio 2020.* **Castiglione del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003**, celebra il momento più atteso dell'anno con gli imperdibili **Harvest Event** – il 20 settembre - e **Harvest Experience** – dal 21 settembre al 4 ottobre. Occasioni uniche in cui sentirsi viticoltori per un giorno, partecipando all'emozionante raccolta dei grappoli maturi in vigneto e ai primi passaggi di vinificazione del Brunello di Montalcino Castiglione del Bosco.

**L'Harvest Event, aperto al pubblico**, si terrà il 20 settembre, dalle ore 10:00 per tutta la giornata, presso la tenuta Castiglione del Bosco. Dopo aver ritirato l'Harvest kit in loco, i partecipanti saranno accompagnati nell'incantevole vigneto Capanna per la vendemmia, guidati dal team della cantina con la presenza esclusiva dell'enologa Cecilia Leoneschi. Seguirà un rigenerante pic-nic con prodotti toscani con vista sui vigneti. In cantina sarà possibile apprendere le tecniche di selezione delle uve prima di procedere alla loro pigiatura che, come vuole la tradizione, avverrà a piedi scalzi in grossi tini di legno, tra danze e canti. Vi sarà poi la visita della sala d'invecchiamento alla scoperta dei metodi di affinamento del Brunello di Montalcino e per concludere, un'esclusiva degustazione di sei vini accompagnati da salumi nostrani, formaggi locali, pane e olio di produzione della Castiglione del Bosco.

*Il prezzo a persona è di € 150 per gli adulti e di € 75 per i bambini. I bambini sotto i tre anni di età non sono soggetti a pagamento. In caso di maltempo, l'evento sarà spostato ad altra data.*

*La prenotazione è obbligatoria: [wine@castigliondelbosco.com](mailto:wine@castigliondelbosco.com). Tel: 05771913750*



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

**L'Harvest Experience**, una giornata per chi voglia vivere la suggestiva esperienza della vendemmia e della trasformazione delle uve in vino, è in programma dal 21 settembre al 4 ottobre.

Il programma prevede che i partecipanti, dopo aver ritirato l'Harvest Kit in cantina, siano accompagnati in vigneto, dove il team della Castiglione del Bosco mostrerà tutti i dettagli e i segreti della vendemmia. L'esperienza continuerà in cantina, in cui si scoprirà (non è prevista per l'Harvest Experience) come si svolge il processo di vinificazione, passando dalla sala fermentazione alla sala di invecchiamento dove il Sangiovese viene affinato per 2 anni in botti di rovere francese. La mattinata si concluderà con una degustazione guidata dai Wine Experts di 6 diversi vini della tenuta, incluso il rinomato Brunello di Montalcino 2015, accompagnati da una selezione di formaggi e salumi toscani, pane e olio di produzione.

*Durata del tour: circa 3 ore. Il prezzo è di € 80 a persona. In caso di maltempo, l'appuntamento sarà spostato ad altra data.*

*La prenotazione è obbligatoria: [wine@castigliondelbosco.com](mailto:wine@castigliondelbosco.com). Tel: 05771913750*

### NOTE STAMPA

#### CASTIGLIONE DEL BOSCO

Castiglione del Bosco ([www.castigliondelbosco.com](http://www.castigliondelbosco.com)) è una delle tenute più grandi e storiche del territorio e la cantina è tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, nel 1967. Proprietà di Massimo Ferragamo dal 2003, 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 D.O.C.G., 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'elegante cantina accoglie al suo interno Millecento Wine Club, tra i più elitari nel mondo del vino e accessibile solo su invito. 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 210 ettari di morbide colline, e Rosewood Castiglione del Bosco, un resort 5 stelle, situato nell'antico Borgo medievale, con 23 Suite, 11 Ville con piscina privata, Spa, 2 ristoranti, orto biologico e scuola di cucina.



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

### Per informazioni

#### Castiglione del Bosco

Gemma Grieco

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

[wine.castigliondelbosco.com](http://wine.castigliondelbosco.com)

#### Follow Castiglione del Bosco



@castigliondelbosco

#### Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it  
Costanza Giustiniani Cell. +39 3420686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it  
Leila Caramanico Cell. + 39 38054321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it