



CASTIGLION DEL BOSCO

IN OCCASIONE DELL'EVENTO  
"LA VENDEMMIA 2020"

I VINI DI CASTIGLION DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA IN  
DEGUSTAZIONE

A MILANO NELLA BOUTIQUE SALVATORE FERRAGAMO UOMO

*Dal 5 all'11 ottobre 2020, Via Montenapoleone 20/4, Milano*

*Montalcino, ottobre 2020.* **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, e **Tenuta Prima Pietra**, l'altra proprietà di Massimo Ferragamo sulla costa Toscana a Riparbella, anche quest'anno partecipano all'evento "**La Vendemmia**" di Milano, che per la prima volta verrà presentata con un nuovo format.

Le giornate dedicate agli eventi in boutique infatti non si limiteranno solamente alla tradizionale serata del giovedì ma anche martedì e mercoledì sera sarà possibile degustare i vini delle cantine aderenti all'evento all'interno delle boutique di lusso. *(Per ragioni di contenimento dei presenti le tre serate saranno esclusivamente su invito.)*

Ultima novità è una nuova app digitale studiata per permettere agli invitati la possibilità di registrarsi in anticipo a tutti agli eventi, in piena sicurezza e nel rispetto delle regole sanitarie.

Dalle ore 19.30 alle ore 21.30 nelle giornate di martedì 6, mercoledì 7 e giovedì 8 ottobre, nella boutique Salvatore Ferragamo Uomo di Milano (via Montenapoleone, 20/4) sarà possibile degustare i seguenti vini di Castiglion del Bosco e Tenuta Prima Pietra:

Per **Castiglion del Bosco**

*Chardonnay Igt Toscana 2019*

*Brunello di Montalcino Docg 2015*

*Rosso di Montalcino Cru Gauggiole Doc 2018*

Per **Tenuta Prima Pietra**

*Prima Pietra Igt Toscana 2017*



CASTIGLION DEL BOSCO

## CARATTERISTICHE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

### CASTIGLION DEL BOSCO

#### CHARDONNAY IGT TOSCANA 2019

Un vino ricco e complesso, di grande eleganza ed equilibrio. È uno chardonnay fragrante e piacevole, mai troppo opulento. La vinificazione in acciaio esalta le componenti aromatiche varietali. Il tappo in vetro Vinolok® mantiene inalterate la freschezza e le note floreali. La produzione media annua si aggira sulle 15.000 bottiglie nei formati 0,375/0.750 lt. La 2019 è stata un'annata con la A maiuscola per la Toscana. Un inverno asciutto, con piogge al di sotto della media recuperate ampiamente nel mese di maggio fresco e piovoso. Un'annata tardiva fin dalla ripresa vegetativa, segnata da un'estate temperata e priva di eventi atmosferici importanti che ha consentito maturazioni ottime ed un giusto equilibrio vegetativo delle piante. Le piogge sono tornate a fine agosto, seguite da un ideale settembre fresco e ventilato. L'estate si è caratterizzata per siccità e per alte temperature, che hanno consentito il quadro aromatico dello Chardonnay 2019. *"I dettagli aromatici di questo vino raccontano molto del clima dell'annata. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso esprime belle note floreali impreziosite da continui rimandi a sentori agrumati. La buona acidità, unita ad una leggera sapidità e ad una decisa mineralità, rappresentano la possibilità di evoluzione di questo vino, caratterizzato da una marcata freschezza e fragranza. La bocca è tesa e vibrante, sostenuta da una piacevole acidità critica".* - Cecilia Leoneschi, enologa Castiglion del Bosco

#### 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

#### ROSSO DI MONTALCINO CRU GAUGGIOLE DOC 2018

Rosso Gauggiole Cru è un Sangiovese fresco, verticale, fine e di grande bevibilità. Nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dalle diverse parcelle di un unico vigneto, situato nella parte settentrionale della tenuta, e ne rappresenta la massima espressione e potenzialità. La vinificazione avviene in vasche di acciaio dove il vino rimane per circa 6 mesi. Segue un affinamento in vasche di cemento e in bottiglia. L'annata 2018 ha avuto una primavera fresca e piovosa, che ha consentito un giusto equilibrio vegetativo delle piante. 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-



## CASTIGLION DEL BOSCO

selezione. Il fine estate, caldo e asciutto, ha consentito buone maturazioni, leggermente anticipate rispetto alla media stagionale. Uve con ottima acidità e una non elevata gradazione zuccherina, perfette per i vini più freschi e vibranti. *“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 offre. 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.”* - Cecilia Leoneschi, enologa di Castiglion del Bosco.

### PRIMA PIETRA

#### PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2017

Prima Pietra 2017 è Eleganza ed Equilibrio ma anche un’ottima Longevità. Espressioni varietali splendide, grande raffinatezza ed eccellenti caratteristiche soprattutto nei cabernet. La vendemmia 2017 è iniziata in anticipo rispetto alla media, ma con un positivo “ritardo” rispetto alle altre zone viticole della costa, grazie alla posizione privilegiata di cui gode Riparbella e in particolare di Tenuta Prima Pietra. L’estate è stata calda e soleggiata ma mitigata da qualche pioggia soprattutto nel mese di agosto. Le buone escursioni termiche di settembre hanno permesso alle singole varietà di completare le maturazioni senza squilibri e senza eccessi nelle gradazioni zuccherine. Il colore vivo e brillante riporta al naso un aroma ampio e tenace, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è raffinato, elegante e complesso, setoso al palato con una grande persistenza. Tannini vellutati, strutturati ed equilibrati.

### 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 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.*

#### TENUTA PRIMA PIETRA

*Situata a Riparbella, sulla costa toscana, la tenuta rappresenta la “prima pietra” nel mondo del vino di Massimo Ferragamo, che la acquistò nel 2002 con l’ambizioso progetto di crearvi il “suo”*



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

*personale taglio bordolese. La proprietà si estende su una collina che domina il mar Tirreno e ricopre 200 magnifici ettari, di cui 11 dedicati alla vigna ed i restanti ricoperti da bosco. Prima Pietra si caratterizza per l'altezza del proprio vigneto, 450 m s.l.m., il più alto della costa Toscana, e per il terreno, ricco di scheletro, argille ferrose e Gabbro. La tenuta presenta un unico corpo vigna con esposizione sud/sud-ovest, vitato a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Le costanti brezze provenienti dal mare garantiscono importanti escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione graduale; garanzia di assoluto equilibrio del vino. Le viti vengono allevate a Guyot, le concimazioni sono organiche, con sovescio e utilizzo di compost autoprodotta. Le lavorazioni del terreno sono manuali, così come le potature e la raccolta delle uve. Alla guida della cantina c'è Cecilia Leoneschi, enologa dalla grande personalità e pochi compromessi. I vini prodotti sono: Prima Pietra, 47% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot (la produzione media annua è di circa 40.000 bottiglie) e Permazzino, 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc - (la produzione media annua è di circa 2.600 bottiglie)*

### Per informazioni

#### Castiglione del Bosco

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

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

#### Follow Castiglione del Bosco



@castigliondelbosco

#### Ufficio Stampa

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

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it