



CASTIGLION DEL BOSCO

**CASTIGLION DEL BOSCO  
CELEBRA IL NATALE  
CON UN ESCLUSIVO COFANETTO DEGUSTAZIONE**

*L'idea regalo perfetta per  
sorprendere gli amanti delle eccellenze enologiche  
di uno dei territori più affascinanti della Toscana.*

*Montalcino, novembre 2020.* In occasione del Natale, **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, propone un raffinato cofanetto per scoprire tre diverse espressioni di un terroir unico, degustando i vini **Chardonnay IGT Toscana 2019**, **Rosso di Montalcino Cru Gauggiolo 2018** e **Brunello di Montalcino DOCG 2015**.

**COFANETTO DEGUSTAZIONE STARTER PACK**

Quale modo migliore di celebrare questo magico periodo, se non con un ottimo bicchiere di vino? **Il cofanetto degustazione "Starter Pack" di Castiglion del Bosco**, include:

**Chardonnay 2019**, un vino fresco e fragrante, di grande eleganza ed equilibrio. Al naso esprime un bouquet floreale impreziosito da sentori agrumati, ideale per dare il via ai festeggiamenti con un aperitivo speciale.

**Gauggiolo Rosso di Montalcino 2018**, un'espressione delicata e vivace del Sangiovese, fine e di grande bevibilità. Un vino dai profumi netti e fragranti, contraddistinto da note agrumate e sentori di viola, ottimo per accompagnare i tradizionali menu del Natale.

L'iconico **Brunello di Montalcino, nella straordinaria annata 2015**, si presenta con un colore rosso rubino intenso e riflessi granati. Esprime i profumi classici del Sangiovese, netti e prorompenti con le tipiche note di sottobosco, di frutti a bacca rossa e sentori balsamici. Un vino per le grandi occasioni, perfetto per celebrare il periodo più atteso dell'anno.

La selezione dei vini è contenuta in un elegante scrigno di legno, che li custodisce e preserva.

È possibile acquistare **Il cofanetto degustazione "Starter Pack"** tramite lo shop online di Castiglion del Bosco: <https://wine.castigliondelbosco.com/negozio/>

**Prezzo al pubblico: €100,00**



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

### DETTAGLIO DEI VINI

#### CHARDONNAY IGT TOSCANA 2019

Chardonnay Igt Toscana è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay. 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 ottimo 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 caratterizzato il quadro aromatico dello Chardonnay. È un vino fresco e fragrante, di grande eleganza ed equilibrio. Il tappo in vetro Vinolok mantiene inalterate la freschezza e le note floreali. 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 citrica."*, commenta l'enologa Cecilia Leoneschi.

#### ROSSO DI MONTALCINO GAUGGIOLE 2018

Rosso Gauggiole 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 Gauggiole. Uve con ottima acidità e una non elevata gradazione zuccherina, perfette per i vini più freschi e vibranti. La vendemmia del Rosso Gauggiole 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 Gauggiole 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 Gauggiole 2018 esprime le caratteristiche dovute all'annata, sottolineando la matrice olfattiva che la selezione dei vigneti dell'area di Gauggiole 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

### 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

### 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.



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

**Per informazioni**

**Castiglione del Bosco**

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

[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. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it  
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it