



CASTIGLION DEL BOSCO

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2016
DI CASTIGLION DEL BOSCO AL SECONDO POSTO
NELLA "TOP 100 OF ITALY 2020" DI JAMES SUCKLING**

Montalcino, dicembre 2020. Brunello di Montalcino 2016 di Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino, proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2003, ottiene un grande riconoscimento: il secondo posto nella "TOP 100 WINES OF ITALY 2020" DI JAMES SUCKLING, la classifica stilata ogni anno dal celebre critico del vino, dedicata alle eccellenze enoiche italiane.

James Suckling assegna a Brunello di Montalcino 2016 di Castiglion del Bosco il **punteggio di 99/100** e lo ritrae come un vino *"di stupefacente bellezza e complessità, con note caratteristiche di ciliegia, noce, tabacco e scatola di sigari. Ciliegie dolci. È corposo e profondo con grande intensità e potenza. Stratificato e bello. Tannini davvero raffinati. Una parte di fermentazione ad acino intero conferisce questo carattere aggiunto. Permane per minuti. Da provare dopo il 2025."*

"Siamo davvero molto felici di questo risultato. I nostri vini sono il frutto di tanto lavoro, passione e visione. Dal 2003, anno in cui è iniziata l'attività a Castiglion del Bosco, sono stati fatti passi importanti senza mai perdere di vista gli obiettivi da raggiungere. Oggi siamo in una fase di grande soddisfazione per il mio team e per me e continuiamo la strada intrapresa con una motivazione sempre maggiore." - afferma Massimo Ferragamo, proprietario di Castiglion del Bosco.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

Il Brunello di Castiglion del Bosco nasce dall'unicità del vigneto Capanna, situato a nord-ovest di Montalcino. Le caratteristiche peculiari di questo vigneto, quali l'isolamento naturale, l'altitudine e il suolo, caratterizzato principalmente dalla presenza di scisti argillosi, trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino. L'annata 2016 a Castiglion del Bosco è stata caratterizzata da un inverno e una primavera piuttosto miti con temperature minime più elevate della media. Questo ha portato a un leggero anticipo nel germogliamento e una bella espressione vegetativa delle viti. L'estate è stata fresca e mite rallentando le maturazioni che si sono protratte lente e molto equilibrate. Tannini maturi, ricchezza in colore e buone acidità hanno quindi caratterizzato il Sangiovese di questa eccellente annata. La vendemmia è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata però intorno alla metà di ottobre come spesso accade nelle grandi annate. Si registra un ottimo equilibrio nelle maturazioni del Sangiovese, questo dovrebbe portare a vini ricchi ma anche molto eleganti. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata a 28° per 18 giorni. Il vino è poi passato in legno, dove è rimasto in affinamento per 24 mesi, parte in barrique e parte in botti da 30-50 hl in rovere francese, prima di essere imbottigliato. *"Brunello 2016 è un vino di grande finezza ed eleganza. Complesso e ricco al naso, dove si colgono subito note di frutto rosso a bacca piccola, con dei sentori di erbe aromatiche, tra cui il timo e la foglia di alloro. In bocca si presenta a fruttato, con note di prugna, il finale ha un'interessante nota acida che dona un notevole equilibrio al vino, elegante e persistente. Vino destinato a lungo invecchiamento."* – Cecilia Leoneschi, enologa Castiglion del Bosco



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 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.it

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. +39 338 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