



CASTIGLION DEL BOSCO

UN BRINDISI DI GRANDE PRESTIGIO CON  
BRUNELLO DI MONTALCINO 2016  
DI CASTIGLION DEL BOSCO



*Montalcino, gennaio 2021.* Per festeggiare San Valentino, **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino di proprietà di **Massimo e Chiara Ferragamo**, propone **Brunello di Montalcino 2016**, il vino simbolo dell'azienda, proveniente dal cuore della Toscana, dove il Brunello trova la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa.

L'iconico **Brunello di Montalcino**, nella straordinaria annata 2016, 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 di erbe aromatiche. Un vino da regalare nelle grandi occasioni, perfetto per celebrare una persona unica al mondo nella serata più romantica dell'anno.

Brunello di Montalcino 2016 ha ottenuto grandi riconoscimenti dalla critica enologica internazionale con un punteggio di 99/100 di **James Suckling**, classificandosi al secondo posto nella "TOP 100 WINES OF ITALY 2020", la



## CASTIGLION DEL BOSCO

classifica stilata ogni anno dal celebre critico del vino, dedicata alle eccellenze enoiche italiane.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 50,00*

È possibile acquistare **Brunello di Montalcino 2016** tramite lo shop online di Castiglion del Bosco: <https://wine.castigliondelbosco.com/negozi/>

### DETTAGLIO DEL VINO

#### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

Il Brunello di Castiglion del Bosco nasce dall'unicità dei vigneti di Castiglion del Bosco, situati a nord-ovest di Montalcino in una posizione particolarmente privilegiata: ottima esposizione, buona ventilazione, poca umidità e un isolamento naturale dovuto al bosco che circonda tutta la proprietà e che rappresenta un'incredibile barriera di protezione dai parassiti e la possibilità di coltivare i vigneti in sintonia con la natura, senza l'utilizzo di pesticidi. Inoltre, il terreno roccioso e drenante trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo 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

### 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 e Chiara 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



## CASTIGLIONE DEL BOSCO

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 Castiglione del Bosco, un resort 5 stelle L, situato nell'antico Borgo medievale, con 42 Suite, 11 Ville con piscina privata, Spa e 2 ristoranti

### Per informazioni

#### Castiglione del Bosco

Anna Malvezzi

Ph: +39 0577 19 13 238;

a.malvezzi@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. +39 366 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