



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

**RIPARTE L'OSPITALITÀ
A CASTIGLIONE DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA,
ESEMPI DI ENOTURISMO DI ECCELLENZA**

*Un ventaglio di nuove esperienze alla scoperta di due territori unici,
Montalcino e la costa toscana, e dei loro vini.*

Montalcino – Riparbella, maggio 2021. Castiglione del Bosco, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino, e Tenuta Prima Pietra, proprietà vitivinicole di Massimo Ferragamo rispettivamente nel Cuore della Val d'Orcia e sulla costa toscana a Riparbella, riaprono l'ospitalità con un **ricco e rinnovato panorama di esperienze** alla scoperta delle cantine e dei loro grandi vini.

I tour esperienziali offerti dalle due aziende vitivinicole, entrambe gestite dall'Enologa Cecilia Leoneschi, sono personalizzati e pensati per ogni genere di pubblico, dagli appassionati agli esperti, ed offrono un'occasione unica per esplorare terroir diversi e degustare vini di altissimo livello, anche in abbinamento a prodotti locali – formaggi, salumi, pane fresco, olio extravergine di oliva e miele – **per vivere appieno due realtà unite dalla medesima passione e devozione al territorio toscano e alle sue tradizioni enoiche.**

CASTIGLIONE DEL BOSCO

Castiglione del Bosco, circondata dalla natura incontaminata del Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia, patrimonio dell'Unesco ed esempio di enoturismo di eccellenza, **propone tutto l'anno tour e degustazioni esclusive**, che non sono solo una visita in cantina, ma un vero e proprio viaggio attraverso la Toscana più bella dove il paesaggio naturale incontaminato, la tradizione, la cultura e l'artigianalità incontrano l'attenzione al dettaglio e l'eleganza.

A partire da maggio 2021, la cantina riapre tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 con diverse esperienze, disponibili su prenotazione anche online al seguente link: <https://wine.castigliondelbosco.com/degustazioni-e-visite/>.

- **TOUR CLASSICO**

Il Classic Tour è un'ottima opportunità **per conoscere la regione del Brunello di Montalcino e i vini di Castiglione del Bosco.** I sommelier guideranno gli ospiti attraverso l'intero processo produttivo “dalla vite al vino” durante la visita alla cantina e alla sala di invecchiamento. Il tour si concluderà con una degustazione guidata di quattro diverse tipologie di vino, accompagnate da pane fresco o grissini e olio extra vergine di oliva.



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

- WINE EXPERINCE

La Wine Experience è l'esperienza più significativa che gli ospiti potranno vivere a Castiglion del Bosco e si suddivide in due parti: visita della cantina e degustazione. La prima offre la possibilità di conoscere in dettaglio tutti i processi di vinificazione; segue l'esplorazione della sala di invecchiamento dei vini nelle pregiate botti di rovere francese. Al termine, la degustazione guidata di sei vini, accompagnati da una selezione di formaggi toscani, pane fresco, l'olio extra vergine di oliva e il miele, entrambi di produzione interna.

- ABBINAMENTO VINO & FORMAGGIO

Per chi volesse conoscere **l'arte dell'abbinamento del vino al cibo**, Castiglion del Bosco propone una degustazione guidata di sei vini, inclusa l'edizione limitata di Vin Santo "San Michele", abbinati ad una selezione di sei diversi formaggi italiani, freschi ed erborinati. Prima della degustazione gli ospiti saranno accompagnati in un tour della suggestiva cantina e dell'esclusiva Members' Cellar, un luogo unico nel suo genere, ed esclusivo per i soci del **Millecento Wine Club**.

- VERTICALE DI BRUNELLO

Un'esperienza imperdibile per i veri amanti del vino. Immersi negli scenari suggestivi della sala di invecchiamento e della Members' Cellar, gli ospiti saranno guidati in una **degustazione di sei fra le migliori annate del Brunello di Montalcino**, tra cui l'ottimo 2016, inserito al secondo posto tra i vini migliori d'Italia da James Suckling con 99 punti. La degustazione è accompagnata da una selezione di pecorini toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele.

TENUTA PRIMA PIETRA

Prima Pietra è la prima proprietà di Chiara e Massimo Ferragamo nel mondo del vino (da qui il nome) situata sulla costa toscana, a pochi passi dal mare. I vigneti – a conduzione biologica certificata dal 2016 – si trovano a Riparbella, una delle zone più affascinanti della costa toscana, e si affacciano sul mar Tirreno ad un'altitudine privilegiata, da cui si può ammirare tutta la costa fino all'Isola d'Elba, Capraia e, nelle giornate più limpide, anche la più lontana Corsica.

La cantina, inaugurata nel luglio 2019, è frutto di un attento e meticoloso recupero dell'antica cascina preesistente. Moderna e funzionale, ospita al suo interno una zona dedicata alla vinificazione con diverse tipologie di vasi vinari quali acciaio, cemento e il locale cocciopesto.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

Aperta dal mercoledì alla domenica, dalle 10.00 alle 18.00, anche l'ospitalità a Prima Pietra è ripartita a maggio con nuove esperienze enogastronomiche. Le esperienze sono prenotabili anche online a questo link: <https://www.tenutaprimapietra.com/visite-e-degustazioni/>

- TOUR CLASSICO

Il Tour Classico è un'ottima opportunità per conoscere la Tenuta. I sommelier guideranno gli ospiti attraverso l'intero processo produttivo “dalla vite al vino”, accompagnandoli in una visita del vigneto, della cantina e della sala di invecchiamento. Il tour si concluderà con una degustazione guidata di quattro vini, incluse due vecchie annate di Prima Pietra.

- WINE EXPERIENCE

La Wine Experience farà viaggiare gli ospiti attraverso le dolci colline della toscana, dalla costa dove i Supertuscan fanno da padroni, fino alla più storica Montalcino dove regna il Sangiovese Grosso. Durante la visita del vigneto e della cantina, esploreranno la bottaia dove invecchiano i vini nelle pregiate botti di rovere francese. L'esperienza è coronata dalla **degustazione guidata di sei vini accompagnati da una selezione di formaggi toscani, salame, pane fresco e olio extra vergine di oliva.**

- GREAT VERTICAL

Great vertical è un'occasione imperdibile per chi vuole immergersi nel mondo dei Supertuscan. Prevede infatti la visita del vigneto, della cantina e l'assaggio di sei vini quali quattro annate di Prima Pietra e come gran finale, in edizione limitata, Permassimo 2017 e 2016: la punta di diamante dell'azienda, che solo in questa degustazione gli ospiti avranno l'esclusiva opportunità di assaggiare. I vini saranno accompagnati da una selezione di formaggi locali, salame, pane e olio extra vergine di oliva.

- LA SCUOLA DI CUCINA

La Scuola di Cucina è stata pensata per offrire un momento per divertirsi **imparando i segreti culinari della costa Toscana.** A seguire la visita della Tenuta e la degustazione di quattro vini, incluse due vecchie annate di Prima Pietra, assaporando il pranzo preparato nella lezione di cucina.



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

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 Gauggiole. L'azienda agricola produce inoltre Chardonnay, olio extravergine d'oliva italiano, 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" 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 Permassimo, 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc (la produzione media annua è di circa 2.600 bottiglie).

Per informazioni Castiglion del Bosco

Anna Malvezzi

a.malvezzi@castigliondelbosco.com

www.castigliondelbosco.com



Follow Castiglion del Bosco

@castigliondelbosco



Follow Tenuta Prima Pietra

@tenutaprimapietra su FB e @primapietra su IG

www.tenutaprimapietra.it

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
Alice Gayet Cell. + 39 335 1451893; E-mail alicegayet@fcomm.it