



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CASTIGLIONE DEL BOSCO

TRIONFA AI DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021

Il Brunello di Montalcino 2016 premiato tra i sette “Best in Show” italiani

Montalcino, luglio 2021. Si è conclusa dopo 15 giorni consecutivi di degustazioni la diciottesima edizione dei “Decanter World Wine Awards” (DWWA), il più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo organizzato dalla rivista britannica di settore “Decanter”, che ha visto **il Brunello di Montalcino 2016 di Castiglione del Bosco classificarsi tra i sette “Best in Show” italiani, con 97 punti.**

Il Brunello di Castiglione del Bosco 2016 – prodotto nell’iconica tenuta a Montalcino di Massimo e Chiara Ferragamo – è stato premiato tra 18.094 vini, provenienti da 56 paesi e giudicati da una giuria di quasi 170 tra i più autorevoli esperti e professionisti del wine business, tra cui 44 Masters of Wine and 11 Master Sommeliers.

“Siamo estremamente grati per questo importante riconoscimento ed orgogliosi di rappresentare l’eccellenza italiana su un palco di risonanza internazionale come quello dei Decanter World Wine Awards, al fianco di realtà vitivinicole che stimiamo fortemente” – commenta l’Enologa Cecilia Leoneschi.

Di grande finezza ed eleganza, il Brunello di Castiglione del Bosco 2016 rivela una bella complessità al naso, con note di frutto rosso a bacca piccola e sentori di erbe aromatiche, tra cui il timo e la foglia di alloro. In bocca si presenta fruttato con note di prugna, mentre il finale con un’interessante nota acida dona un notevole equilibrio.

A questo prestigioso premio, si aggiungono gli importanti punteggi ricevuti dalla critica di settore internazionale:

99 – James Suckling

“Di stupefacente bellezza e complessità, con note caratteristiche di ciliegia, noce, tabacco e scatola di sigari. Ciliegie dolci. Corposo, profondo e strutturato, di grande intensità e potenza. I tannini sono raffinati, mentre la fermentazione a bacca intera gli conferisce ancor più carattere. Da provare dopo il 2025.”

95 – Vinous

“Il Brunello di Montalcino 2016 di Castiglione del Bosco spicca davvero per le note vivide di lamponi schiacciati, lavanda e chiodi di garofano. Ulteriore profondità si ritrova ad ogni assaggio, cui si aggiungono erbe mentolate e sottobosco fiorito. Denso e con note di frutta scura, avvolge il palato con cenni di amarena, prugna, spezie salate esotiche e minerali. Piacevole e morbido, nonostante sia ancora giovane bilancia bene acidi vivaci e tannini fini, creando una bella tensione strutturale. La simmetria è affascinante e tutto è al posto giusto per una lunga evoluzione nei prossimi dieci-quindici anni.”



CASTIGLIONE DEL BOSCO

94 – Wine Advocate

“Il Brunello di Montalcino 2016 di Castiglione del Bosco è un'espressione fruttata con note di morbida ciliegia, mora, terra dissodata e un tocco di spezie dolci. Uno stile di vinificazione, quello scelto per questo vino, che premia la frutta matura e l'invecchiamento in rovere (sia in barrique che in botte). Le uve provengono da un vigneto di 52 ettari su terreni ricchi di galestro e scisti argillosi. I tannini sono qui più evidenti rispetto all'annata 2015, tuttavia questo vino è quasi pronto per accompagnare una tagliata di manzo con funghi porcini. La produzione è di 130.000 bottiglie.”

94 – Wine Spectator

“Il Brunello di Montalcino 2016 di Castiglione del Bosco svela una versione più selvatica e prorompente del vitigno, tanto per i sapori di pino boscoso, erbe selvatiche e ferro, quanto per le note profonde di amarena e mirtillo. Lungo e risonante, con tannini muscolari e vivace acidità che danno supporto.”

17,5 – Jancis Robinson

“Rubino medio. Al naso rivela note fragranti di ciliegia e lampone con sentori di spezie orientali e scorza di cannella. La ciliegia all'inizio è dolcemente concentrata poi pungente e quasi leggermente acidula sul finale, ma rimane un vino ben delineato e lungo. Tannini granulosi sul finale che conferiscono maggiore presa al frutto. Ancora in uno stadio leggermente embrionale. 2024 – 2038.”

96+ – Gardinnotes

“Ancora un cru di Vigneto Capanna e suoli scistosi che al naso offrono un Brunello intenso. Sfumature di piccoli frutti scuri, in particolare more e ribes nero, liquirizia e note officinali di alloro fresco. La bocca è succosa e densa. Grande persistenza.”



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CASTIGLIONE DEL BOSCO

Castiglione 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, Castiglione 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 morbidity colline, e Rosewood Castiglione 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:

Anna Malvezzi

a.malvezzi@castigliondelbosco.com

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

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