



CASTIGLION DEL BOSCO

CASTIGLION DEL BOSCO

CELEBRA LA VENDEMMIA CON DUE IMPERDIBILI EVENTI

L'Harvest Event il 18 settembre e l'Harvest Experience dal 14 al 24 settembre

Montalcino, settembre 2021. Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, festeggia il momento più atteso dell'anno con gli imperdibili Harvest Event – il 18 settembre e Harvest Experience – dal 14 al 24 settembre.

HARVEST EVENT

Sabato 18 settembre la tenuta apre le porte agli appassionati per vivere in prima persona l'esperienza della vendemmia trascorrendo un'intera giornata insieme alla squadra di Castiglion del Bosco.

Al mattino, dopo avere ritirato il proprio Harvest Kit, i partecipanti si dedicheranno alla raccolta manuale delle uve e avranno modo di apprendere tutti i segreti dal team di esperti di Castiglion del Bosco.

Per festeggiare insieme la mattinata di vendemmia e godere di un momento di relax, verrà allestito poi uno splendido **Picnic tra le vigne** nella cornice dei suggestivi scenari della Val d'Orcia, con prelibatezze toscane semplici, fresche e golose.

L'esperienza continuerà nel pomeriggio in cantina, per seguire il processo di selezione delle uve e divertirsi con l'antica tradizione della **pigiatura nei tini**. I partecipanti visiteranno poi la sala di invecchiamento e saranno guidati alla scoperta del processo produttivo del Brunello di Montalcino.

L'evento si concluderà con un'esclusiva degustazione di 6 pregiati vini di Castiglion del Bosco, accompagnati da un tagliere di eccellenti formaggi locali, pane, olio e salumi prodotti dalla tenuta.

L'attività inizierà alle ore 10:00. Prezzo Adulti: €250. Prezzo Bambini (i bambini sotto i 3 anni non pagano): €100

La prenotazione è obbligatoria: wine@castigliondelbosco.com. Tel: 05771913750

HARVEST EXPERIENCE

Per chi desiderasse invece un "assaggio" di vendemmia, **dal 14 al 24 Settembre** è possibile prenotare la propria esperienza della durata di 3 ore.

Per più giorni i partecipanti avranno modo di vivere l'esperienza della vendemmia, seguendo tutti gli step del processo produttivo del Brunello di Montalcino, dalla vigna, con la raccolta dei grappoli, alla cantina, dove potranno osservare e partecipare all'attenta selezione delle uve.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

Seguirà la visita della sala di fermentazione e dell'affascinante stanza di invecchiamento, dove il Brunello affina all'interno delle botti.

L'esperienza terminerà con una degustazione guidata da un Wine Expert di Castiglione del Bosco di 6 vini della tenuta, accompagnati da un tagliere di pecorini locali e pane fresco, olio extra vergine di oliva e salumi di produzione della tenuta.

L'attività inizierà alle ore 10:30. Prezzo Adulti: €150. Prezzo Bambini (i bambini sotto i 3 anni non pagano): €50

La prenotazione è obbligatoria: wine@castigliondelbosco.com. Tel: 05771913750



CASTIGLION DEL BOSCO

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; dal 2015 viene prodotto il Rosso di Montalcino Gauggiolo. L'azienda agricola produce inoltre Chardonnay, olio extravergine d'oliva italiano, grappa e miele locale. L'elegante cantina accoglie al suo interno il 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 dal 2003 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 42 Suite, 11 Ville con piscina privata, The Spa, 2 ristoranti, un orto biologico e una scuola di cucina.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

Per informazioni Castiglione del Bosco:

Gemma Grieco

g.grieco@castigliondelbosco.com

+39 346 3192 387

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

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

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

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