

COMUNICATO STAMPA

SETTEMBRE 2018

**ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO CELEBRA L'AUTUNNO
CON DUE IMPERDIBILI EVENTI GOURMET**

Brunch "Il bello della domenica"

Domenica 30 settembre, dalle 12.30 fino alle 15.30

Serata "Sottobosco"

Domenica 13 ottobre dalle 19:30

Montalcino (Siena), settembre 2018. L'autunno è arrivato: nelle colline della Val d'Orcia le giornate si accorciano, l'aria si fa fresca e tersa e le calde sfumature che questa stagione porta con sé regalano panorami ineguagliabili.

Rosewood Castiglion del Bosco, resort situato a Montalcino, nel cuore della Toscana, fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003 e, da gennaio 2015 all'interno della prestigiosa collezione Rosewood Hotels&Resorts, propone ai propri ospiti e al pubblico non residente due appuntamenti gourmet per festeggiare l'arrivo della stagione autunnale all'insegna del buon cibo e del gusto.

Il brunch " Il Bello della Domenica"

Dopo il successo dei precedenti appuntamenti, il brunch torna in versione autunnale **domenica 30 settembre**, allestito nell'elegante e accogliente Ristorante Campo del Drago, la cui terrazza domina la stupenda Val d'Orcia.

Oltre a un'ampia selezione di antipasti tradizionali toscani, che spaziano dai formaggi delle crete senesi ai salumi della fattoria di Castiglion del Bosco, la cucina offrirà un'ampia varietà di piatti caldi e di stagione, come il risotto ai funghi porcini e la vellutata di zucca gialla con crostini al pecorino.

Sarà un'occasione unica per omaggiare i prodotti del territorio: la celebre Bistecca di chianina Selezione Fracassi, profondo conoscitore e ambasciatore della fine arte della norcineria toscana. E ancora, il carré di maiale arrosto, il galletto alla griglia, ma anche alternative di pesce come le stuzzicanti creazioni a base di gamberi o branzino.

Non mancheranno le proposte vegetariane realizzate con le verdure coltivate secondo metodi rigorosamente biologici nell'Orto situato a pochi passi dal ristorante. A dolce conclusione, una ricca selezione di prelibati *dessert* creati dallo Chef pasticciere.

Il brunch ha inizio alle 12.30 e termina alle 15.30.

Prezzo per persona: € 85, acqua, selezione di vini della proprietà e caffè inclusi.

(Metà prezzo per bambini fino a 12 anni; gratis i bambini di età inferiore a 6.)



ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO
TUSCANY

Serata “Sottobosco”

Sabato 13 ottobre, sempre nella magica atmosfera del Ristorante Campo del Drago, si renderà omaggio l'autunno con la serata **“Sottobosco”**.

Il menu sarà un vero e proprio viaggio per degustare gli ingredienti principi di questa stagione: i funghi e il tartufo. Tra i piatti proposti, hamburger di cervo croccante, pecorino di Pienza e tartufo nero, terra di funghi, topinambur, uova di quaglia croccante e caviale di tartufo nero, ravioli di fagiano, zucca arrosto e porcini e guancia di maiale brasata con polenta e funghi di bosco.

Prezzo per persona €125 (metà prezzo per bambini fino ai 12 anni)

Per informazioni e prenotazioni, vi preghiamo di contattare la struttura all'indirizzo mail **cdelbosco@rosewoodhotels.com** o telefonando al numero **+39 0577 1913001**.



ROSEWOOD
CASTIGLION DEL BOSCO
TUSCANY

Rosewood Castiglion del Bosco, è la seconda proprietà in Europa gestita da Rosewood Hotels & Resorts®, una collezione di hotel di lusso che include nel suo portfolio strutture classiche e contemporanee, tra cui nuovi classici come Rosewood London e l’Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, riaperto a Parigi il 5 luglio 2017 dopo un’importante opera di restauro durata quattro anni.

Rosewood Castiglion del Bosco

Castiglion del Bosco è una delle tenute più grandi e storiche del territorio di Montalcino. Fondato da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, a partire dal gennaio 2015, ha affidato la gestione del resort a Rosewood Hotels & Resorts, diventando così Rosewood Castiglion del Bosco. Castiglion del Bosco è un luogo magico, che si estende su 2000 ettari nel cuore della Val D’Orcia, Patrimonio dell’Umanità UNESCO. La tenuta comprende: un resort 5 stelle L con 23 Suite, che ha il suo centro nel Borgo, nel quale si trovano le rovine dell’antico castello risalenti al 1.100 d.C.; 3 delle 11 Ville, ciascuna delle quali ha la piscina privata; The Spa at Rosewood Castiglion del Bosco; il Ristorante Campo del Drago e l’Osteria La Canonica, con piatti della tradizione toscana e italiana, sotto la guida dello chef Enrico Figliuolo; un orto biologico e la scuola di cucina e, infine, il Kids Club con le attività del Rose Buds® Children’s Program.

A Castiglion del Bosco troviamo, 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 morbidissime colline, e una cantina, con i suoi 62 ettari di vigneto – dove si producono tutti i vini della tenuta.

I principali riconoscimenti ottenuti sono:

Travel+Leisure 2017: #2 Top Resort Hotels in Italy;

Condé Nast Traveler — Readers' Choice Awards 2017: #13 in Top Resorts in Europe;

Condé Nast Traveler 2017 – One of the best 10 Wine Resorts in the World;

U.S. News World Report Best Hotels Awards 2018”: 1° posto nella categoria “Best Hotels in Tuscany”.

Per maggiori informazioni: rosewoodhotels.com/castiglion-del-bosco

[Facebook @rosewoodcastigliondelbosco](https://www.facebook.com/rosewoodcastigliondelbosco) [Instagram @RosewoodCastigliondelBosco](https://www.instagram.com/RosewoodCastigliondelBosco)

Per maggiori informazioni sulla collezione Rosewood Hotels&Resorts: rosewoodhotels.com
[facebook.com/rosewoodhotels](https://www.facebook.com/rosewoodhotels) - [Twitter @rosewoodhotels](https://twitter.com/rosewoodhotels)

Contatti per la stampa

FCOMM via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it;

Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it;

Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO

Anna Malvezzi, PR & Communications Manager

T. 0577 1913111 Cell: +39 335 1802693 - E-mail: anna.malvezzi@rosewoodhotels.com

