



CASTIGLION DEL BOSCO

UNA PASQUA SOLIDALE CON CASTIGLION DEL BOSCO

Brunello di Montalcino DOCG 2015



Montalcino, aprile 2020. In occasione della Pasqua, **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, propone **Brunello di Montalcino DOCG 2015**, un vino importante per un pranzo pasquale all'insegna della solidarietà.

Unito nella lotta al **COVID-19**, Castiglion del Bosco devolgerà parte del ricavato dalla vendita di Brunello 2015 al fondo di solidarietà istituito dalla **Regione Toscana**, un gesto concreto e solidale per l'Italia e un aiuto alle persone in difficoltà.

Brunello di Montalcino DOCG 2015 è un vino elegante e di grande personalità, prodotto da uve di elevata qualità di un'ottima annata climatica.

Si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati e i profumi classici del Brunello sono netti e prorompenti: le note di sottobosco, frutti a bacca rossa e sentori di viola. L'annata particolarmente algida ha regalato a questo Sangiovese una vibrazione acida di grande profondità.

È ottimo in abbinamento ai Tordelli, una ricetta della tradizione toscana, espressione del rituale della pasta fatta in casa nei giorni di festa. L'armonia tra questo piatto e Brunello 2015 è sorprendente, grazie all'assonanza aromatica che si esprime nelle note speziate e nel grande spessore gustativo.

È possibile acquistare **Brunello di Montalcino DOCG 2015** tramite lo shop online di Castiglion del Bosco: <https://wine.castigliondelbosco.com/i-nostri-vini/brunello-di-montalcino/>



CASTIGLION DEL BOSCO

DETTAGLIO DEL VINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

Il Brunello Castiglion del Bosco nasce dall'unicità del vigneto Capanna che, grazie al suo isolamento naturale, alle caratteristiche del suolo e all'altitudine, trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino. L'annata 2015 è stata un'annata da manuale da punto di vista climatico e per la grande qualità delle uve. Luglio e agosto sono stati caldi e asciutti e le riserve idriche del terreno, accumulate nella primavera, hanno ottimamente mitigato la calura, aprendo così le porte ad un'annata eccezionale che ha visto nelle ottime escursioni termiche fra notte e giorno del mese di settembre il completamento di maturità eccellenti. Le settimane fresche che hanno anticipato la raccolta hanno portato ad una perfetta sintesi di aromi e ad una perfetta maturità tannica. Le uve alla raccolta erano sane e integre con grappoli e spargoli. Ottimi anche il contenuto zuccherino e le acidità. La vendemmia delle uve destinate a Brunello di Montalcino è iniziata il 19 settembre, in anticipo rispetto alle annate passate, La varietà dei suoi e delle altitudini dei vigneti hanno consentito un'ottima integrazione di uve con caratteristiche diverse. "Brunello 2015 è un vino di grande eleganza, con una texture fine. Ottima precisione olfattiva, dove spiccano note fruttate fragranti e fresche. Piacevolezza di bevuta dove calore alcolico e acidità si fondono in un grande equilibrio gustativo. Vino dalla grande longevità, destinato ad un lungo affinamento in bottiglia". - 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 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 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 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.



CASTIGLIONE DEL BOSCO

Per informazioni

Castiglione del Bosco

Gemma Grieco
Ph: +39 0577 19 13 238;
g.grieco@castigliondelbosco.it

www.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. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it