



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

CASTIGLION DEL BOSCO E TENUTA PRIMA PIETRA RIAPRONO ALL'ENOTURISMO

*Percorsi emozionali, enologici e degustativi
seguendo la profonda passione per il vino*

Montalcino - Riparbella, giugno 2020. **Castiglion del Bosco**, una delle più grandi e antiche tenute del territorio di Montalcino acquistata da **Massimo e Chiara Ferragamo** nel 2003, e **Tenuta Prima Pietra**, l'altra proprietà sulla costa toscana a Riparbella, **a partire dal 15 giugno 2020** riapriranno nuovamente ad enoappassionati ed entusiasti che, attraverso tour organizzati, saranno guidati in percorsi esperienziali alla scoperta delle cantine e dei vigneti fino a svelare loro i segreti di una grande passione enologica.

Esperienze suggestive attraverso percorsi enologici guidati e pensati ad hoc per ogni cliente saranno offerte in due luoghi d'eccezione nella meravigliosa Toscana del vino, per conoscere la regione del Brunello di Montalcino e dei Super Tuscans. Non soltanto l'esplorazione dei *terroir* che rendono unici i vini di Castiglion del Bosco e di Tenuta Prima Pietra, ma anche degustazioni di altissimo livello, con abbinamenti a prodotti locali - formaggi, salumi, pane fresco, olio extravergine di oliva e miele di produzione locale - per vivere appieno due realtà unite da un'anima sola, appassionata e devota al territorio toscano e alle sue tradizioni enoiche. E per garantire un servizio attento e personalizzato i percorsi saranno organizzati solo su prenotazione.

CASTIGLION DEL BOSCO

La ricerca e lo sviluppo di proposte inedite sono parte integrante della filosofia di Castiglion del Bosco che, nel meraviglioso scorcio toscano di Montalcino, offre esperienze uniche ed inestimabili spaziando dalla semplice degustazione in cantina, alle verticali di vecchie annate, in abbinamento ai formaggi toscani e altri prodotti locali.

Le proposte di Castiglion del Bosco:

1. CLASSIC TOUR

Il Classic Tour è un'ottima opportunità per conoscere la regione del Brunello di Montalcino e i vini di Castiglion del Bosco. Professionisti del settore accompagneranno ciascun visitatore in esperienze sensoriali legate ai sapori della terra trasferendo loro i segreti del proprio lavoro.

Questo tour permetterà di scoprire l'incredibile atmosfera che si respira nella Member's Cellar e si concluderà con una degustazione di quattro diverse tipologie di vino, tra cui il Brunello di Montalcino. Su richiesta, vi è l'opportunità di abbinare ai vini una selezione dei



CASTIGLION DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

migliori formaggi toscani e di salumi di produzione della cantina, accompagnati da pane fresco, olio extravergine d'oliva e miele.

2. WINE EXPERIENCE

La Wine Experience si suddivide in due parti:

- *La visita della cantina, accompagnati da guide esperte alla scoperta di tutti i passaggi necessari a tramutare le uve in vini pregiati, e la visita della bottaia dove nelle botti di rovere francese invecchiano i vini migliori.*
- *La degustazione di sei vini accompagnati da una selezione di formaggi toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele di produzione aziendale.*

3. ABBINAMENTO VINO&FORMAGGIO

Un tour nello splendido vigneto Capanna e nella cantina di Castiglion del Bosco. A seguire una degustazione di sei vini, incluso il Vin Santo, abbinati ad una selezione di sei formaggi tipici tra cui pecorini toscani, formaggio fresco ed erborinato, alla scoperta dei migliori abbinamenti con ogni tipologia di vino.

4. VERTICALE DI BRUNELLO

Una straordinaria degustazione di sei pregevoli annate di Brunello di Montalcino. Durante la visita in cantina si potranno scoprire tutti i processi di vinificazione e visitare la bottaia dove invecchiano i vini migliori. La degustazione dei vini è accompagnata da una selezione di pecorini toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele di produzione aziendale.

TENUTA PRIMA PIETRA

Tenuta Prima Pietra propone tour dei vigneti e degustazioni esclusive fra le dolci colline toscane con vista mozzafiato sul Mar Tirreno: un paesaggio naturale, incontaminato e ricco di tradizioni alla scoperta dei segreti dei vini del territorio, i Super Tuscans.

La scelta è ampia: si passa dal classico giro dei vigneti, alla Wine Experience, fino alla verticale di quattro diverse annate dei vini Prima Pietra.

Le proposte di Tenuta Prima Pietra:

1. TOUR CLASSICO

Guide esperte accompagneranno il visitatore alla scoperta del percorso "dalla vite al vino". Il tour inizia con la visita del vigneto, della cantina e della berricaia e si conclude con una degustazione guidata di quattro vini, incluse due vecchie annate di Prima Pietra.

Su richiesta viene offerta l'opportunità di abbinare alla degustazione una selezione dei migliori formaggi toscani, accompagnati da pane fresco, olio extravergine d'oliva e miele.

2. GREAT VERTICAL

Un'occasione imperdibile per chi vuole immergersi nel mondo dei Super Tuscans.

Prevede la degustazione di quattro diverse annate di Prima Pietra e a conclusione due annate di Permassimo, la punta di diamante dell'azienda in edizione limitata che solo in questa degustazione è possibile provare. I vini saranno accompagnati da una selezione di formaggi toscani.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

3. WINE EXPERIENCE

La Wine Experience rappresenta l'esperienza più significativa di Tenuta Prima Pietra: un viaggio attraverso le dolci colline della Toscana, dalla costa - dove i Super Tuscans fanno da padroni - fino alla storica Montalcino - dove regna il Sangiovese Grosso.

I clienti saranno accompagnati da esperti in un percorso alla scoperta di tutti i processi della vinificazione e alla visita della bottaia dove nelle pregiate botti di rovere francese invecchiano i vini migliori.

L'esperienza prevede inoltre la degustazione di sei vini accompagnati da una selezione di formaggi toscani, salame, pane fresco, olio extra vergine di oliva di produzione aziendale.



CASTIGLIONE DEL BOSCO



TENUTA
PRIMA PIETRA

NOTE STAMPA

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 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 Gauggiolo*. 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 morbide 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.

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)



CASTIGLIONE DEL BOSCO



**TENUTA
PRIMA PIETRA**

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

www.tenutaprimapietra.it

Follow Castiglione del Bosco



@tenutaprimapietra

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