



CASTIGLIONE DEL BOSCO

SAVE THE DATE!
A CASTIGLIONE DEL BOSCO
L'APERITIVO SI FA JAZZ

*Tre serate esclusive, con aperitivo in cantina,
dedicate agli amanti del buon vino e della buona musica*

SUMMER WINE NOTES

*23 giugno - 21 luglio - 18 agosto 2017
dalle ore 19.00 alle ore 21.00*

Montalcino, 8 giugno 2017. **Castiglione del Bosco, storica azienda vitivinicola a Montalcino acquistata da Massimo Ferragamo nel 2003**, per la stagione estiva propone a tutti gli eno-appassionati tre venerdì sera all'insegna del buon vino e della musica jazz.

Se volete trascorrere una serata in un'atmosfera elegante e raffinata, immersi nel paesaggio della Val d'Orcia e della cantina di Castiglione del Bosco senza rinunciare al divertimento e all'ottima musica live, non perdetevi gli appuntamenti in programma nei prossimi tre mesi estivi.

A partire dal 23 giugno 2017, la cantina di Castiglione del Bosco vi accoglierà nella sua terrazza con **un aperitivo sfizioso e una piacevolissima jazz band**.

L'aperitivo consisterà nella degustazione di **tre vini della tenuta: Chardonnay Igt Toscana, Rosso di Montalcino Doc e Brunello di Montalcino Docg** (o in alternativa, per chi lo desiderasse, **Prima Pietra Igt Toscana**, prodotto da Tenuta Prima Pietra, l'altra proprietà di Massimo Ferragamo, a Riparbella).

Prezzo: €25 a persona per la degustazione.

GLI APPUNTAMENTI

- 1) Venerdì 23 giugno 2017: appuntamento in cantina con il trio della *Band Mailer Daemon*, che proporrà un repertorio della grande musica afroamericana degli anni '50, '60 e '70 e qualche divagazione in territorio Funk e Afrobeat;
- 2) Venerdì 21 luglio 2017: appuntamento con la *Band Säm Evidence*, nata come un gruppo di jazz classico, nel tempo sviluppatasi con arrangiamenti propri anche per evergreen di pop rock;
- 3) Venerdì 18 agosto 2017: appuntamento con la *Band Harry's Jazz Combo* che suona musica da intrattenimento rifacendosi alla classica *Cocktail Music* americana degli anni '50 e '60. Fondata dal contrabbassista Alessandro Querci, *Harry's Jazz Combo* è una formazione dai componenti variabili che si esibisce principalmente in trio: vocalist, pianoforte e contrabbasso e che deve il suo nome al locale che ha ospitato le loro prime 'gigs', il prestigioso Harry's Bar di Firenze, dove animano l'aperitivo ogni giovedì da ormai tre anni.



CASTIGLION DEL BOSCO

DETTAGLI DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

CHARDONNAY IGT TOSCANA

Un vino ricco e complesso, di grande eleganza ed equilibrio. È uno chardonnay fragrante e piacevole, mai troppo opulento. La vinificazione, parzialmente svolta in legno, esalta le componenti aromatiche varietali. Il tappo in vetro Vinolok® mantiene inalterate la freschezza e le note floreali.

La produzione media annua si aggira 15.000 bottiglie nei formati 0,375, 0,750 lt.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dalla vigna di Gauggiole, nella zona Nord di Castiglion del Bosco, provengono le uve destinate al Rosso di Montalcino. Vino armonico di grande piacevolezza e buona struttura, con un finale persistente, ha colore rosso rubino e bouquet delicato. Interamente prodotto da Brunello di Montalcino declassato.

La produzione media annua si aggira sulle 45.000 bottiglie nei formati 0,375 lt e 0,750 lt.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Complessità, raffinata, eleganza e un avvolgente palato sono le caratteristiche di questo Sangiovese, coltivato nei 42 ettari del magnifico vigneto Capanna, unico a Montalcino per caratteristiche e posizione. Alla vista, si presenta con un intenso rosso rubino e riflessi granati. I profumi classici del Brunello sono netti e prorompenti, in bocca si sviluppa in una progressione infinita.

La produzione media annua si aggira sulle 90.000 bottiglie nei formati 0,375 lt, 0,750 lt, 1,5 lt, 3,0 lt, 5,0 lt.

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA (in alternativa al Brunello di Montalcino)

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, Prima Pietra è struttura ed eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Grazie all'altitudine dei vigneti, esprime sempre grande freschezza e verticalità. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi, spessi e vellutati.

La produzione media annua si aggira sulle 10.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt.

Castiglion del Bosco è una delle cantine più antiche di Montalcino, ma è dal 2003, con l'acquisto da parte di Massimo Ferragamo, che è stato intrapreso un nuovo e importante percorso, partito in primis dalla vigna, con l'Enologa Cecilia Leoneschi e con la collaborazione di un team di esperti e profondi conoscitori del settore come Giuseppe Caviola, consulente enologo e Ruggero Mazzilli, consulente agronomo. Dal 2003 si inizia a lavorare con un team interno che abbraccia in pieno la nuova filosofia di produzione, basata sull'artigianalità, la cura del dettaglio e l'attenzione per la zonazione, sia in vigna che in cantina. Sono questi gli elementi fondamentali per realizzare un grande vino che rappresenti l'eccellente unicità del terroir.

Tra le sue eccellenze Castiglion del Bosco vanta anche una **cantina** dalla struttura funzionale e all'avanguardia. Costruita **fra il 2003 e il 2004**, ha una capacità di 3.000 ettolitri ed è strutturata su due livelli perfettamente integrati sulle pendici del colle. Un luogo di grande fascino per gli amanti del vino provenienti da tutto il mondo. Durante l'anno vengono organizzate visite guidate e tour diversi con degustazioni che spaziano dall'assaggio dalle botti, agli abbinamenti con formaggi toscani, fino a verticali di vecchie annate indimenticabili in un ambiente di incomparabile eleganza e raffinatezza.



CASTIGLION DEL BOSCO

Per informazioni e prenotazioni: wine@castigliondelbosco.com - Tel. 0577 1913750

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 D.O.C.G., tra cui l'esclusiva edizione limitata *Zodiaco*, la riserva *Millecento*, il *cru Campo del Drago*, e il Rosso di Montalcino. 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: Castiglion del Bosco Golf Club, l'unico 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.

L'altra proprietà di Massimo Ferragamo, Tenuta Prima Pietra, si trova a Riparbella, 11 ettari affacciati sulla costa toscana dove si produce il Super Tuscan Prima Pietra.

INFORMAZIONI STAMPA

Castiglion del Bosco Anna Malvezzi | Pr Manager Loc. Castiglion del Bosco, 53024 Montalcino, SI Ph: +39 0577 19 13 238 - a.malvezzi@castigliondelbosco.com

Ufficio stampa Italia Fcomm Via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889 Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it Laura Marangon mobile +39 347 3754169 lauramarangon@fcomm.it