



## CASTIGLION DEL BOSCO

Gentili Soci di Club Les Domaines,

sono Cecilia Leonschi enologa di Castiglion del Bosco dal 2003. Castiglion del Bosco è una delle più storiche della denominazione di Montalcino e la nostra cantina è stata tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967.

Castiglion del Bosco si estende su 2.000 ettari nel cuore della Val D'Orcia, Patrimonio Mondiale Unesco, e i vigneti occupano 62 splendidi ettari, suddivisi in due aree ben distinte - Capanna e Gauggiolo - che a loro volta sono suddivise in appezzamenti e parcelle caratterizzati da terroir diversi, ognuno espressione unica del Sangiovese, unico vitigno presente in azienda.

La filosofia produttiva di Castiglion del Bosco si basa su un approccio naturale alla viticoltura, attento ad ogni aspetto del vigneto, che ci ha permesso, negli anni, di raggiungere eccellenti risultati in termini di qualità, riconoscibilità e integrità dei vini, fortemente legati al territorio, complessi e longevi.

I 3 vini selezionati per voi:

Rosso di Montalcino DOC Gauggiolo 2020: Questo vino prende il nome dalla casa colonica che si trova nelle vicinanze del vigneto da cui proviene. Gauggiolo è la classica espressione del Sangiovese giovane, con un bell'equilibrio di acidità e profondità, grazie a terreni ricchi di alimi e argille nobili. Per mantenere integro l'impatto gustativo, il Rosso di Montalcino Gauggiolo affina in cemento.

Rosso di Montalcino DOC Deimassi 2020: Il nome deriva dai grandi massi emersi all'interno dall'omonima parcella al momento dello scasso per l'impianto del vigneto. Il terreno caratterizzato da una matrice rocciosa amalgamata ad argille friabili, conferisce complessità e salinità e grande equilibrio. Il passaggio di 12 mesi in botte di Rovere francese supporta la struttura tannica del vino.

Brunello di Montalcino DOCG 2017: nasce dall'unicità del vigneto Capanna, situato su terreni ricchi in galestro con una favorevole esposizione a sud/ovest.

L'isolamento naturale del vigneto circondato da bosco, l'altitudine, le peculiarità del suolo e la magnifica esposizione conferiscono raffinata eleganza e grande personalità al vino. 24 mesi di affinamento in botte (70%) e barriques (30%) completano la finezza gustativa di questo vino, ampio all'olfatto, con note di frutti croccanti e fiori. In bocca risulta elegante, completo e sorretto da un'ottima acidità.

Vi ringrazio per l'attenzione e vi invito a venirci a trovare a Castiglion del Bosco dove il nostro team di Wine Expert sarà lieto di farvi conoscere la nostra cantina e i nostri vini attraverso una selezione di tour e degustazioni personalizzate.

Con i migliori saluti

Cecilia Leoneschi  
Enologa



## CASTIGLION DEL BOSCO

Liebe Clubmitglieder, liebe Weinfreunde,

ich bin Cecilia Leoneschi, seit 2003 Önologin von Castiglion del Bosco. Castiglion del Bosco ist eine der ältesten Kellereien Montalcinos, unser Gut gehörte 1967 zu den Gründungsmitgliedern des Konsortiums Brunello di Montalcino. Castiglion del Bosco erstreckt sich über 2000 Hektar im Herzen des Val D'Orcia, einem Unesco-Weltkulturerbe, und die Weinberge nehmen 62 herrliche Hektar ein, die sich in zwei unterschiedliche Bereiche gliedern - Capanna und Gauggiolo -, die wiederum in Parzellen unterteilt sind, je nach Terroir unterschiedlich, jede ein einzigartiger Ausdruck von Sangiovese, der einzigen Rebsorte, die wir vinifizieren. Die Produktionsphilosophie von Castiglion del Bosco basiert auf einer natürlichen Herangehensweise an den Weinbau, die auf jeden Aspekt des Weinbergs achtet und es uns im Laufe der Jahre ermöglicht hat, hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Qualität, Anerkennung und Integrität der Weine zu erzielen, mit dem Gebiet verbunden, komplex und langlebig.

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Weinen. Ich lade Sie ein, uns in Castiglion del Bosco zu besuchen, wo unser Team von Weinexperten Ihnen gerne unseren Keller und unsere Weine durch eine Auswahl an massgeschneiderten Touren und Verkostungen vorstellen wird.

---

Chers membres du club, chers vinophiles,

Je suis Cecilia Leoneschi, œnologue au Castiglion del Bosco depuis 2003. Castiglion del Bosco est l'un des plus anciens domaines de Montalcino, qui a d'ailleurs fait partie des membres fondateurs du consortium Brunello di Montalcino en 1967. Castiglion del Bosco s'étend sur 2000 ha au cœur du Val d'Orcia, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Ses vignobles couvrent 62 ha et se divisent en deux zones distinctes, à savoir Capanna et Gauggiolo, elles-mêmes constituées de différentes parcelles correspondant aux terroirs, qui révèlent l'expression unique du Sangiovese, le seul cépage que nous vinifions. La philosophie de production du Castiglion del Bosco repose sur une approche naturelle de la viticulture, respectueuse du vignoble, ce qui nous a permis au fil des ans d'atteindre des résultats exceptionnels en termes de qualité, de reconnaissance et d'intégrité, et de créer des vins de garde complexes fidèles leur région.

Nous vous remercions du fond du cœur pour l'intérêt que vous portez à nos vins. Je vous invite à venir visiter Castiglion del Bosco, où notre équipe de spécialistes sera ravie de vous faire découvrir notre chai, ainsi que nos vins au travers d'une sélection de visites et de dégustations sur mesure.