

Lions Clubs International



ARS E VINUM



Finalità

10giugnoduemilaventitre

Un' asta di beneficenza nata dalla volontà di raccogliere fondi per sostenere due importanti associazioni.

- DURANTE E DOPO DI NOI DELL'AREA DELLA VALDICHIANA SENESE

L'associazione nasce dalla volontà di un gruppo di famiglie di ragazzi disabili ed ha lo scopo di occuparsi di soggetti fragili prioritariamente in condizioni di disabilità fisica, psichica e sensoriale. L'intento è di creare un contesto sociale ed un ambiente a loro misura dove potranno in futuro vivere in autonomia e/o al meglio rispetto alle loro disabilità, esprimento così il proprio essere.

Il Presidente Cristina Lorenzoni

- IL CANE GUIDA - ANGELI A QUATTRO ZAMPE

Il Servizio Cani Guida dei Lions nasce nel 1959 per addestrare e consegnare gratuitamente cani guida alle persone ipovedenti e non vedenti in tutta Italia. E il centro di addestramento di Limbiate è una delle più importanti realtà europee, riconosciuta come Ente Morale con Decreto del Presidente della Repubblica Italiana nel 1986. Ma, oggi, c'è una lista di attesa davvero molto lunga ed è necessario aumentare sensibilmente il numero dei cani da addestrare. Abbiamo bisogno di una mano da tutti. E anche della tua, naturalmente. Posso contarci?

Il Presidente Cav. Giovanni Fossati



Objettivi

Ars et Vinum giunge alla seconda edizione. Ricordo bene la prima in forma on-line, una brillante idea che permise una raccolta fondi importante, un'ulteriore prova di come i Lions toscani hanno saputo reagire al terribile evento della pandemia Covid-19 rinnovando e riprogrammando la propria attività al servizio della comunità.

Arte e vino, un connubio speciale che riesce a suscitare emozione e passione. Questa edizione è rivolta a sostenere l'Associazione DURANTE E DOPO DI NOI e CANE GUIDA destinato agli ipovedenti e non vedenti, tutto ciò in linea con il tema di studio nazionale Lions. Da tempo i Lions toscani operano per ogni tipo d'inclusione e per eliminare ogni barriera. In un territorio caratterizzato da cammini che attraversano

un paesaggio, vero patrimonio dell'umanità, è necessario permettere a tutti di poterlo percorrere.

Diamo slancio a questa iniziativa, partecipiamo numerosi con generosità per potersi ritrovare uniti tra persone con diverse abilità lungo i nostri straordinari percorsi.

Alberto Carradori Governatore Protempore Distretto 108LA







TERME













'Arte è quando la mano, la testa, e il cuore dell'uomo vanno insieme' John Ruskin

Ars et Vinum nasce con l'idea di poter aiutare il prossimo donando i ricavati dell'asta in beneficenza. Questa edizione vede la partecipazione di 11 Lions Club appartenenti a tre diverse zone (la N la O e la Q) coprendo qusi completamente la provincia di Siena e una parte della provincia di Arezzo.

L'unità, la collaborazione tra artisti e cantine, la fratellanza tra diversi Lions Club del territorio e la solidarietà, sono la base portante del service, che ricorda a tutti noi, che solo insieme possiamo fare la differenza.

In questa seconda edizione, sono stati raddoppiati i lotti rispetto alla prima, rinnovando l'adesione di artisti importanti ed altrettanti sono entrati a far parte della famiglia della solidarietà. In questa edizione, vi è stata la grande adesione di artisti con tecnica di nuova generazione come l'arte digitale, ma è stato anche possibile aprire le porte alla scultura e dare molto più spazio alle tecniche pittoriche.

Le cantine, con i loro importanti vini, famosi in tutto il mondo, non hanno bisogno di presentazione, ma solo di ringraziamenti. La generosità dei produttori infatti ci ha permesso di spaziare in tutto il territorio della bassa Toscana dai Chianti al Brunello, dal Nobile al Syrah dall'Orcia DOC ai Gran Tuscany, per creare lotti davvero unici.



ANDREUCCETTI ALESSANDRO

'Nebula' tecnica mista: tela, gesso, pittura acrilica, pastelli su pannello mdf cm 26x47 anno 2023

> CONTATTI cell: +39 392 7890328 aandreuccetti@gmail.com www.andreuccettiart.it

L'ARTISTA

Sono nato a San Gimignano nel 1955 ed ho studiato arte e architettura a Firenze, ho tenuto la mia prima personale a Volterra nel 1979 a cui sono seguite molte altre in tutta Italia e nel mondo, molte opere figurano in importanti collezioni pubbliche e private.



L'OPER A

Questo dipinto fa parte di una serie a cui ho dato il nome "Gli Astrattini" a causa delle ridotte dimensioni dei lavori. In questo caso l'impulso creativo è arrivato da un'immagine di una nebulosa situata in qualche angolo dell'universo. Mi aveva molto colpito e l'ho reinterpretata usando i colori che mi sono più congeniali.



E' un vino tutt'altro che classico. Niente chimica, solo uva. Tizzo rappresenta l'altra Toscana, quella meno nota, e si differenzia dal più comune sangiovese nel profumo e nel corpo. Un vino di grande personalità che subito riempie il bicchiere. I profumi variano da frutti a bacca nera fino a piacevoli note floreali di viola. Il perfetto equilibrio in bocca lo rende gradevole e incredibilmente adatto ad ogni palato. In questo vino la mineralità si sposa bene con la pienezza del frutto ed ogni bicchiere porta al successivo senza sforzo.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PODERE DELLA BRUCIATA

TIZZO CRU Toscana IGT annata 2019

CONTATTI

cell: +39 340 1007416 poderedellabruciata@gmail.com www.poderedellabruciatawines.it

L'AZIENDA

L'azienda agricola Podere della Bruciata è un'azienda con certificazione Biologica dal 2001, che produce circa 30.000 bottiglie all'anno. L'uva viene selezionata rigorosamente, mantenendo la produzione dai 50-60 quintali per ettaro. La fermentazione avviene mediante lieviti autoctoni senza controllo di temperatura. Per mantenere tutte le caratteristiche organolettiche, il vino non viene filtrato. L'uso di solforosa è minimo in tutte le tipologie di vini prodotti.

BELARDI ALESSANDRO

AV-X-1/2 AV-X-2/2 tecnica mista su cartone cm 30x40 per due pannelli anno 2019

CONTATTI cell: +39 335 7247265 belardialessandro@gmail.com

L'ARTISTA

Alessandro Belardi nasce a Siena nel 1977. Architetto, da oltre vent'anni si dedica alla pittura. Dopo un periodo vagamente figurativo approda ad un astrattismo che si ispira alla suggestione del cantiere edile. L'opera fa parte di un progetto formato da 12 coppie di disegni realizzati con tecniche miste su cartone, "cartoni di cantiere, superfici su cui l'imbianchino lascia prove di pennello, spatole di gesso, impronte di secchi, come a raccontarci che non c'è niente di più astratto della concretezza del reale."

(tratto dalla presentazione di "Architetture su cartone 2.0" di Ugo Sani)





L'OPERA

L'opera trae spunto dal cantiere edile, luogo che rappresenta l'astrazione di un dialogo tra gesto volontario e casuale, tra il finito e il non finito. L'espressione della bellezza fuggevole delle cose provvisorie.

"Le tracce sono impronta di un passato, calco di un'assenza, segno sospeso dopo che si è dissolto il legame funzionale che caratterizzava l'identità fra l'oggetto e il suo significato originario. Segno che diviene disponibile a entrare in una nuova relazione e designare altro." (tratto da "Tracce dell'invisibile" di Gianfranco Censini)



Vino rosso ottenuto da sole uve di Sangiovese, certificate biologiche e integralmente prodotte nella nostra azienda seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Di color rosso rubino si presenta al naso con note floreali di viola, sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi e dolci note speziate, conferite dal passaggio in botte, che ben si integrano all'aroma. In bocca l'attacco è fresco e piacevole, al palato è rotondo, corposo ed itannini mediamente setosi. Il finale è fruttato e sapido.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTA SANONER

Aetos Orcia DOC biologico annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0577 1698707 info@tenuta-sanoner.it www.tenuta-sanoner.it

L'AZIENDA

Nata per amore e cresciuta con passione. La giovane azienda vinicola Tenuta Sanoner ha scelto le dolci colline toscane e una posizione panoramica di straordinaria bellezza per realizzare un progetto affascinante. Oggi la Tenuta Sanoner si estende su 37 ettari, dedicati a uliveti e vigneti. Questi ultimi sono concentrati sui 12 ettari che vantano condizioni ottime per gli impianti viticoli. L'obietivo principale della famiglia Sanoner è di produrre vini biologici d' eccellenza, che rispecchino il territorio.

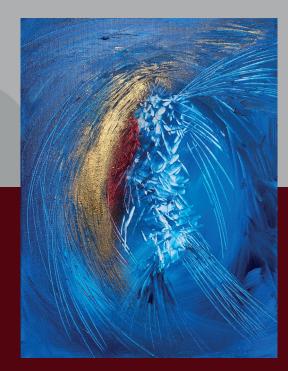
BETTI ROBERTA

"Serie Introspezione"
Tecnica mista su tela
cm 30x40
anno 2023

CONTATTI cell: +39 339 6738242 info@robertabetti.com

L'ARTISTA

Nasce a Chiusi il 29 Aprile 1969. Inizia a dedicarsi alla pittura dai primi anni Novanta concentrandosi su soggetti paesaggistici e sperimentando le tecniche tradizionali dell'olio, acrilico e acquerello. Dal 2010 nel suo studio Atelier "Il Punto di Fuga", sperimenta non solo le tecniche tradizionali ed il paesaggio ma si apre soprattutto a realtà interiori che la spingono verso una pittura completamente nuova, nascono così opere ampiamente introspettive e di forte impatto emotivo. Ha partecipato ad importanti eventi artistici nazionali ed internazionali. Le sue opere sono pubblicate in vari cataloghi, tra cui i più recenti editi da Giorgio Mondadori



L'OPERA

Con il gesto compulsivo del "Graffiare", tratto caratteristico del linguaggio astratto dell'artista, è stata realizzata l'opera facente pare della Serie Introspezione. Serie che trova anche un legame sensoriale con il prodotto a cui si abbina. Con la creazione del progetto di "Introspezione", si intende indagare l'animo umano, la parte interiore dell'uomo e la sua mente. Il "Graffio" rappresenta quasi un'impronta d'anima che si riversa sulla tela, squarci di luce che si aprono tra le tenebre più profonde, lasciando per sempre tracce di sentimenti ed emozioni. Pittura che è pura espressione dei moti interiori dai quali l'artista si fa guidare, attivando una ricerca introspettiva che dà luogo ad opere dal forte impatto visivo ed emozionale.



Il Chianti Riserva Castelrotto 2019 deriva come sempre da un taglio con 85% Sangiovese e 15% Merlot invecchiato per oltre 2 anni in Barriques e Botti di rovere; risulta molto ben bilanciato ed integrato fra le due varietà di uva. Al gusto si rilevano sentori di ciliegia, menta, cuoio e tabacco e nel complesso esprime ad alto livello la vivacità e la genuinità dei vini Giacomo Mori.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA GIACOMO MORI

Chianti Riserva Castelrotto DOCG annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0578227005 cell: +39 348 640 8011 giacomo@giacomomori.it www.giacomomori.it

L'AZIENDA

Antica cantina della metà del XIX sec. L'attività vitivinicola è stata sviluppata da Giacomo Mori nonno dell'attuale proprietario che ha anche dato i nomi ai vini, Chianti e Montepulciano nella seconda metà del '800. La vendita in fiaschi e bottiglie destinata ai mercati Italiano ed Europeo ha raggiunto lo sviluppo massimo alla fine del'800' e si è interrotta con la crisi post prima Guerra Mondiale. L'attività è stata ripresa alla fine del '900 dall'attuale proprietario, Giacomo Mori, nipote del fondatore della Vinicola ed attualmente produce Chianti ed, in misura minore, vini IGT.

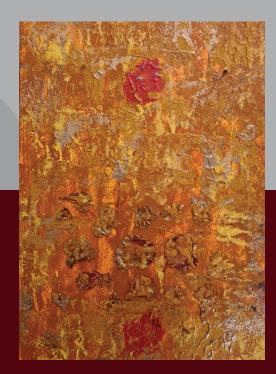
BINI GIAMPIERO (GIAMBIN)

'Volando in un campo di grano' Serie BatterFlawers Acrilico e fiori su cartone cm 25x35 anno 2022

> CONTATTI cell: +39 333 9383768 bini.giampiero@gmail.com www.giampierobini.it

L'ARTISTA

Giampiero Bini è un pittore classe 1947. Ha collaborato con Dario Fo per creare un nuovo modo di vivere il teatro, il cinema, la musica, la poesia e la pittura .Nel 1980 con alcune avanguardie, sviluppa una rete nazionale e internazionale di Mail Art e fonda la rivista Original Art . Successivamente trova la sua dimensione artistica nell'esaltazione della figura femminile, ritratta con diverse tecniche tra cui spicca la tecnica della" Polaroid collage ". La sua arte pittorica ricorda la sensibilità di Klimt o di uno Schile, come spesso è stato sottolineato da molti critici contemporanei. Artista poliedrico, ha esposto e pubblicato le sue opere in tutto il mondo.



L'OPERA

La serie BatterFlawers è dedicata alla natura, dove l'artista eslora una visione astratta di essa cercando di dare allo spettatore un vortice di colori dove immergersi e trovare in esso ciò che più rispecchia la propria visione di natura. Una tecnica di fusione dove i fiori veri sono uniti all'acrilico per cristallezzare la loro bellezza e non essere corrotti dal tempo.



Maturo, fragrante, ricorda le fragole che assieme ai frutti di bosco caratterizzano il naso espressivo. Vino cremoso, retrogusto speziato, pepe, molta classe, una freschezza viva in bocca a ricordare di nuovo le bacche rosse.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA CANNETO

Rosso di Montepulciano DOC biologico annata 2021

CONTATTI

tel: +39 0578 757737 booking@cannetowinetasting.com www.canneto.com

L'AZIENDA

L' azienda Canneto ha alle spalle una lunga tradizione vitivinicola. Posseduta per generazioni dalla nobile famiglia Pilacci-Waldergan, si parla dei nostri vini in maniera più che lusinghiera già nel 1933 in "Vini Tipici Toscani" di V. Montanari e A, Musiani. Nel 1987 l'azienda è stata acquistata da Canneto AG di Zurigo e adeguatamente ristrutturata nel rispetto scrupoloso della vocazione dei terreni vitati e della tradizione. A decorrere dall'annata 2017 l'intera produzione di Canneto (vino ed olio) è certificata biologica.

BINI GIAMPIERO (GIAMBIN)

'Gioie della Vita' Serie BatterFlawers Acrilico e fiori su cartone cm 25x35 anno 2022

CONTATTI cell: +39 333 9383768 bini.giampiero@gmail.com www.giampierobini.it

L'ARTISTA

Giampiero Bini è un pittore classe 1947. Ha collaborato con Dario Fo per creare un nuovo modo di vivere il teatro, il cinema, la musica, la poesia e la pittura .Nel 1980 con alcune avanguardie, sviluppa una rete nazionale e internazionale di Mail Art e fonda la rivista Original Art . Successivamente trova la sua dimensione artistica nell'esaltazione della figura femminile, ritratta con diverse tecniche tra cui spicca la tecnica della" Polaroid collage ". La sua arte pittorica ricorda la sensibilità di Klimt o di uno Schile, come spesso è stato sottolineato da molti critici contemporanei. Artista poliedrico, ha esposto e pubblicato le sue opere in tutto il mondo.



L'OPERA

La serie BatterFlawers è dedicata alla natura, dove l'artista esplora una visione astratta di essa cercando di dare allo spettatore un vortice di colori dove immergersi e trovare in esso ciò che più rispecchia la propria visione di natura. Una tecnica di fusione dove i fiori veri sono uniti all'acrilico per cristallezzare la loro bellezza e non essere corrotti dal tempo.



Il Vino Nobile di Montepulciamo è uno dei vini più rari e pregiati d'Italia, garantito dal marchio D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), famoso fin dai tempi degli Etruschi. Il Vino Nobile di Montepulciano si accompagna egregiamente con ogni pietanza, ma è particolarmente indicato con arrosti e grigliate, selvaggina, formaggi saporiti e stagionati. Oppure può essere gustato da solo come gradito compagno di meditazione.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

FATTORIA PULCINO DI ERCOLANI SERGIO

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2018

CONTATTI

tel: +39 0578 758711 fattoriapulcino@mailtrust.it www.fattoriapulcino.it

L'AZIENDA

La fattoria Pulcino, antica frateria e poi casale poderale, fin dal Cinquecento è un marchio di qualità che offre prodotti tipici della tradizione agricola e culinaria della toscana. Dalle sue cantine di vinificazione, dagli uliveti DOP fino alle colture biologiche e agli allevamenti di bestiame per arrivare allo storico ristorante, per gustare i prototti semplici e genuini della nostra terra.

BINI GIAMPIERO (GIAMBIN)

'Tre in rosso e oro' Serie BatterFlawers Acrilico e fiori su cartone cm 25x35 anno 2022

CONTATTI cell: +39 333 9383768 bini.giampiero@gmail.com www.giampierobini.it

L'ARTISTA

Giampiero Bini è un pittore classe 1947. Ha collaborato con Dario Fo per creare un nuovo modo di vivere il teatro, il cinema, la musica, la poesia e la pittura .Nel 1980 con alcune avanguardie, sviluppa una rete nazionale e internazionale di Mail Art e fonda la rivista Original Art . Successivamente trova la sua dimensione artistica nell'esaltazione della figura femminile, ritratta con diverse tecniche tra cui spicca la tecnica della" Polaroid collage ". La sua arte pittorica ricorda la sensibilità di Klimt o di uno Schile, come spesso è stato sottolineato da molti critici contemporanei. Artista poliedrico, ha esposto e pubblicato le sue opere in tutto il mondo.



L'OPERA

La serie BatterFlawers è dedicata alla natura, dove l'artista eslora una visione astratta di essa cercando di dare allo spettatore un vortice di colori dove immergersi e trovare in esso ciò che più rispecchia la propria visione di natura. Una tecnica di fusione dove i fiori veri sono uniti all'acrilico per cristallezzare la loro bellezza e non essere corrotti dal tempo.



Questo vino deriva da un'attenta selezione di uva Sangiovese. L'uva raccolta, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, è posata a fermentare in piccoli tini. Dopo la pigiatura viene effettuato un salasso pari al 20%, dopo di che vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestage. La fermentazione dura in media 12/15 giorni, oltre a 10 giorni di macerazione. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino riposa in fusti di rovere francese per circa 18 mesi. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA LA CIGNOZZA

Peregrinus Toscana IGT anno 2018

CONTATTI cell: +39 338 8680443 info@lacignozza.com www.lacignozza.com

L'AZIENDA

Semplice e genuina, la cantina La Cignozza riflette nei suoi vini il carattere della famiglia. Autenticamente toscani, i Del Buono vivono da molte generazioni in questo gioiello naturale, collocato sulle colline tra la Val d'Orcia dalla Val di Chiana, un'oasi privilegiata per la coltivazione della vite. Oggi è Roberto a guidare l'azienda di famiglia, con una passione che lo porta a specializzarsi nel settore, esplorando nuovi mercati e assecondandone i gusti, senza mai perdere le caratteristiche basilari dei propri prodotti. E' lui, insieme al padre, ad occuparsi delle vigne ed è sempre lui, volto della cantina, a presentare all'estero i propri prodotti.

CAPITINI FRANCESCA

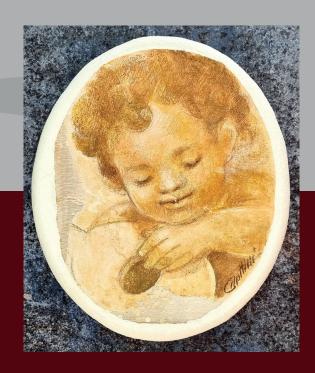
'Cherubino' cm 20 x30 ovale

CONTATTI info@francescacapitini.it www.francescacapitini.it

L'ARTISTA

La Capitini nasce ad Assisi, in quella terra benedetta da Dio che dette i natali di San Francesco e Santa Chiara dei quali iniziò a seguire la tracce nel suo lavoro. La spiritualità che pervade l'ambiente in cui ella cresce non può che fare di lei una persona sensibile attenta ai lavori più importanti, che poi si ritrovano nella maggior parte della sua grande produzione artistica.

Artista affermata ed apprezzata in tutto il mondo.



L'OPERA

L'atmosfera di ogni quadro ha un respiro lento composto da tessiture colorate. I soggetti risultano inseriti in un ambiente nel quale si armonizzano luci policrome, che sembrano emanazioni delle immagini protagoniste

Viene da credere che le immagini si formino nell'attenzione del lettore e provengano dalla deriva del tempo. Il disegno è spesso essenziale, si limita ai motivi principali eppure dice tutto.



Metodo di vendemmia naturale. Vinificazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata, macerazione 15-18 gg. Affinamento per 18 mesi in rovere francese, per metà in tonneaux e metà in botti e poi 6 mesi in bottiglia.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO DI LOMBARDO GIACINTO

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0578 708321 info@cantinalombardo.it www.cantinalombardo.it

L'AZIENDA

Lombardo nasce nel 1972 da un sogno del fondatore Antonino, che dal sud Italia (Sicilia) decise di costruire la sua vita in Toscana, a Montepulciano. Dopo di lui,dal 1986, la famiglia ha portato avanti il suo progetto, acquistando nuovi terreni (12 ettari iniziali-35 attuali) e costruendo la cantina di produzione. Giacinto, figlio ed attuale proprietario, continua a seguire la strada del padre dando vita a vini tradizionali legati al territorio in cui nascono. I vini Lombardo si riconoscono per la loro persistenza e morbidezza e sono il frutto di quel progetto che oggi è diventato realtà.

CIGLAR DAVOR

'Albero dormiente' Serie Alberi China e olio su cartoncino cm 70x100

> CONTATTI cell: +39 348 7383698 davorciglar@mac.com www.davorciglar.com

L'ARTISTA

Artista italo-croato, vive e lavora tra Perugia e Montepulciano. Nella sua ricerca sperimenta varie tecniche artistiche, dalla pittura al disegno per arrivare alla scultura e alle installazioni. Il periodo formativo più importante avviene dopo un classico percorso di studi, quando all'inizio degli anni '90 incontra la Meditazione Trascendentale e studia le discipline orientali, come l'Ayurveda, fondamentale per lo sviluppo di una base filosofico - intellettuale nelle sue ricerche artistiche. Realizza scenografie e costumi per il teatro e l'opera.



L'OPERA

...la prima cosa che si pensa quando ci si accosta ai suoi alberi è che essi siano nati come le grandi fotografie naturali, per impressione di una fonte di luce eccezionale, per ustione, per contatto, per millenario logoramento, per il ritirarsi delle acque dalla terra che sommergevano. Essi ricordano le immagini fossili e le scritture inusitate, le calligrafie fantastiche o di impeccabile semplicità...

Attilio Scarpellini



Uvaggio: 98% Sangiovese 2% Cannaiolo e Colorino Invecchiamento: 18/20 mesi di invecchiamento in un mix al 50% di botti Grandi e Tonneau. Successivamente l'invecchiamento continua per 12 mesi attraverso un affinamento in bottiglia. Il Nobile Godiolo presenta un colore rosso rubino intenso e vivace, in bocca è evidente la struttura tannica molto pronunciata ma che ne caratterizza ulteriormente le caratteristiche sensoriali.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA GODIOLO

Nobile di Montepulciano DOCG Biologico annata 2018

CONTATTI

cell: +39 338 5401070 info@godiolo.it www.godiolo.it

L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Godiolo si estende su circa 6 ettari di vigneti e si trova in una delle zone più antiche e vocate alla viticoltura. Vi si trovano vitigni di canaiolo, mammolo e prugnolo gentile, altri vigneti sono stati impiantati con cloni di Sangiovese, Malvasia e Trebbianino. Il lavoro in vigna e in cantina è gestito direttamente da Franco Fiorini la cui famiglia è presente sul territorio poliziano fin dal XVI secolo, e da generazioni si occupa di vinificazione, tramandando l'antica sapienza di padre in figlio.

CIPOLLETTI ADRIANO

'Costruzioni fantasia e memoria' Tecnica mista su tela cm 120x80 anno 2021

> CONTATTI cell: +39 392 2418618 cipolletti.a@libero.it

L'ARTISTA

Eclettico, il maestro Cipolletti dipinge ormai da molti anni, attraversando stili e temi sempre diversi; da ricordare tra i più recenti la serie "Reticoli", "Scacchiera", "Graffiti" ed "Architettura Moderna". Il soggetto spazia dai semplici e classici paesaggi toscani, pieni di natura e cipressi, a panorami "ultra moderni" vere e proprie visioni particolari piene di incredibili accostamenti di colore. In tutti i casi le sue opere si distinguono e restano inconfondibili per il tratto particolare e per la presenza di colori magici e brillanti, scelti e legati con abilità e maestria personalissima.



L'OPERA

Gli astratti devono essere per natura grandi. I materiali che ho usato sono una mia tecnica associativa.

Colori in pigmenti acquarellati è la base, semplice vernice da muro e altro come dire "secret du chef." Dipingere un quadro per me e' poesia.

Ogni colore un verso ispirato e così via via nasce l'armonia che collega ogni persona che si ferma a guardare ed udire pure una vibrazione interiore.



Nobile di Montepulciano Cantina del Redi, è prodotto con uve Sangiovese, raccolte a piena maturazione sui vigneti lungo le colline di Montepulciano a ca.350/400 metri s.l.m. con sistema di allevamento a guyot e cordone speronato con una densita di impianto di 3500/4500 piante per ettaro per 80 q.li di resa annua.

Nel bicchiere si presenta di color rosso rubino carico con leggere tonalità viola. Al naso si possono notare profumi varietali di ciliegia e altri frutti a bacca rossa, con note tostate e di speziatura ad ingentilirne la finezza. In bocca è pieno con ottime note tanniche e un finale lungo e fruttato con lievi toni vanigliati.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO CANTINE DEL REDI

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2018

CONTATTI

tel: + 39 0578 7160 92

info@vecchiacantinadimontepulciano.com www.vecchiacantinadimontepulciano.com

L'AZIENDA

Dagli anni '90 questo marchio raccoglie vini prodotti solo con uve selezionate provenienti dai vigneti dei soci della Vecchia Cantina di Montepulciano. È la linea top di gamma e si ispira a quella qualità percepita dal celebre Redi oltre 300 anni fa.

Il suo nome è infatti dedicato al celebre medico ed erudito aretino Francesco Redi, che celebrò il territorio di Montepulciano, con i suoi vini, tra i migliori d'Italia.

Il Vino Nobile di Montepulciano prodotto dalla Cantina del Redi è tra i più storici della denominazione. Le uve destinate alla produzione dei vini provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio, i veri "Cru" di Montepulciano.

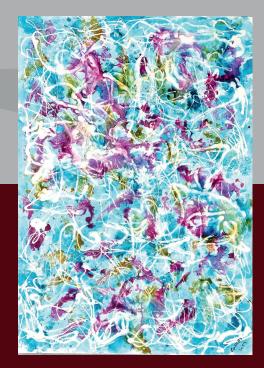
CIPOLLETTI ADRIANO

'Espansione Animica' Tecnica mista su tela cm 70x100 anno 2023

CONTATTI cell: +39 392 2418618 cipolletti.a@libero.it

L'ARTISTA

Eclettico, il maestro Cipolletti dipinge ormai da molti anni, attraversando stili e temi sempre diversi; da ricordare tra i più recenti la serie "Reticoli", "Scacchiera", "Graffiti" ed "Architettura Moderna". Il soggetto spazia dai semplici e classici paesaggi toscani, pieni di natura e cipressi, a panorami "ultra moderni" vere e proprie visioni particolari piene di incredibili accostamenti di colore. In tutti i casi le sue opere si distinguono e restano inconfondibili per il tratto particolare e per la presenza di colori magici e brillanti, scelti e legati con abilità e maestria personalissima.



L'OPERA

Gli astratti devono essere per natura grandi. I materiali che ho usato sono una mia tecnica associativa.

Colori in pigmenti acquarellati è la base, semplice vernice da muro e altro come dire "secret du chef." Dipingere un quadro per me e' poesia.

Ogni colore un verso ispirato e così via via nasce l'armonia che collega ogni persona che si ferma a guardare ed udire pure una vibrazione interiore.



Limpido e rubino il Podicerri si presenta quasi impenetrabile, dai riflessi violacei, strutturato e consistente di un olfatto profondo e generoso che ricorda la bottega di un fioraio, piccoli frutti rossi e spezie da cucina. In bocca una buona percezione dell'alcol e moderata morbidezza fanno da contraltare a decisa acidità, tannino non banale e discreta sapidità che lasciano intuire l'ancora giovane età di questo vino che saprà dare tra qualche tempo il meglio di sé.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA MORAMI

Podicerri IGT Umbria Rosso annata 2017

CONTATTI tel: +39 075 9589107 morami@morami.it www.morami.it

L'AZIENDA

All'interno della proprietà di circa 190 ettari, ne sono stati selezionati 11 con l'obbiettivo di ottenere l'eccellenza qualitativa nella produzione del nostro vino. L'azienda si estende dalle dolci colline, sino ad accarezzare le sponde del lago Trasimeno, nel comune di Castiglione del Lago in località Morami. Il territorio prende il nome dalla famiglia che per prima vi ha abitato, stessa famiglia che tutt'ora gestiste e cura, con passione e precisione tutte le colture praticate.

CONTI ELENA

'Complicità'
Tecnica mista
acrilico ad acqua e foglia d'oro
cm 40x40

CONTATTI cell: +39 338 7437102 elenaconti10@gmail.com

L'ARTISTA

Giornalista con la passione per la pittura che si trasforma nella realizzazione di quadri di grandi dimensioni dove l'acqua e le infinite sfumature del blu sono quasi sempre presenti. Acqua come elemento primordiale di inizio e fine, blu come senso di tranquillità e serenità.... 'ho passato gran parte della mia vita di ragazza al mare o in piscina insegnando nuoto ai bambini e i colori dell'acqua fanno ormai parte di me'.

Dal 2019 cura la mostra Cavalli d'Autore, un appuntamento che si svolge ogni anno a Siena nel mese di ottobre, all'interno del Santa Maria della Scala, esponendo le sue tele insieme ad artisti nazionali e internazionali.



L'OPERA

Quadri che infondono serenità, per l'uso prevalente di due colori, il blu e l'azzurro, che secondo la cromoterapia, rilassano e calmano la mente sovraeccitata e conducono verso orizzonti di luce estiva. In continua evoluzione, negli ultimi anni sperimenta nuove tecniche pittoriche con l'uso dello stucco e dei fondi in foglia d'oro



Deriva dalle sole uve Syrah. Ha un colore rosso rubino, vivo intenso e concentrato.

Il profumo è ampio, complesso con note di frutta rossa, sentori speziati e sottofondo vanigliato.

Il sapore è pieno, potente, molto elegante ed equilibrato.

Va servito a 18°C in ampi calici e trova il suo migliore abbinamento con arrosti di carne rossa e di cacciagione a piuma; ma anche a formaggi stagionati.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PODERE IL FITTO

Il Fitto Cortona Sirah Doc annata 2019

CONTATTI

cell: +39 346 7773251 podereilfitto@gmail.com www.podereilfitto.com

L'AZIENDA

Il Podere Il Fitto si trova fra le dolci colline che vanno da Cortona a Montepulciano, in una splendida posizione dal clima ottimale, mite e generoso particolarmente votato alla coltivazione della vite. La proprietaria è Edda Billi, vignaiola vera, sensibile e determinata che nasconde dietro il sorriso una personalità dinamica. È stata lei "a rovesciare come un guanto", intorno agli anni 2000, l'azienda datata primi '900. Lavora secondo una ispirazione "naturale", fuori dalle mode, guardando con diffidenza il proliferare di vini di "facciata", tutti uguali, senza anima.

Il Podere ha 15 ettari vitati compresi nei 30 di proprietà.

COPPI LINDA (LICO')

'Genesi' Basso rilievo a tecnica mista su legno cm 62x43 per due pannelli anno 2023

CONTATTI cell: +39 331 1878589 linda.coppi@gmail.com

L'ARTISTA

Classe 1976, Linda Coppi è amante dell'arte in ogni sua forma e ad essa ha dedicato tutti i suoi studi fino a laurearsi in Conservazione dei beni culturali e specializzarsi in storia dell'arte alla scuola di Specializzazione di Siena, diretta dal grande critico d'arte Enrico Crispolti. Ha curato molte mostre e collettive d'arte, rimanendo sempre però legata anche alla propria produzione artistica.





L'OPERA

Una visione concettuale dei versetti iniziali del primo libro della Thora: la Genesis. Un' opera che vuole racchiudere in se la Creazione ed il Peccato ricordando allo spettatore, non un monito biblico, ma l'aspetto umano della vita racchiuso in uno dei suoi pilastri: LA PASSIONE.



Prodotto fin dal 1272 dai monaci dell'Abbazia di San Galgano, SANGALGANO 2014 viene rilasciato in un'edizione limitata di 3.900 bottiglie. Vino rosso secco biologico, raccolto a mano, 100% Sangiovese. Vinificazione con lievito naturale, 12 mesi in acciaio, 24 mesi in piccole botti di rovere da 225 l., 24 mesi di affinamento in bottiglia. San Galgano ha vinto negli ultimi anni, importanti premi internazionali.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PIETRO NENNI

San Galgano IGP Toscana Edizione limitata n.3530/3529 di 3900 annata 2014

CONTATTI

cell: +39 335 7519607 orders@nennitoscana.com www.nenni.it

L'AZIENDA

Pierpaolo e Sara Nenni, dopo una lunga ricerca per trovare il luogo ideale dove produrre vini di qualità in edizione limitata, approdano in queste magnifiche terre di Chiusdino. Dal 1272 l'Abbazia di San Galgano fondò in questa zona un villaggio dedicato alla produzione di vino sangiovese, lungo la via Francigena. Oggi la famiglia Nenni prosegue questa tradizione insieme ad una squadra straordinaria di ricercatori.

"Operiamo in regime di agricoltura biologico e utilizziamo solo energia proveniente dalle nostre fonti rinnovabili, cosi' da preservare l'ecosistema ed il futuro dei nostri figli".

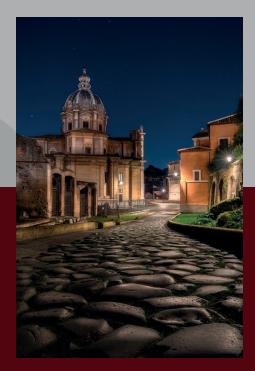
DE MARCO NICOLA

Clivus Argentarius Fotografia

CONTATTI
cell: +39 338 5008216
ndemarco81@gmail.com
www.instagram.com/nicola_demarco_photo/

L'ARTISTA

Nicola De Marco nasce il 04.11.1981 in Lucania, intraprende gli studi in scienze infermieristiche e nel 2004 si trasferisce a Roma dove proseguirà gli studi. Qui inizia la sua carriera lavorativa nel campo sanitario. Si appassiona alla fotografia e in modo del tutto autodidatta si specializza nella fotografia dei preziosi monumenti romani. Oltre a quanto offre la capitale, si appassiona alla fotografia naturalistica prediligendo corsi d'acqua, fiori e più in generale la fotografia paesaggistica con particolare interesse ai meravigliosi panorami collinari toscani.



L'OPERA

Nella foto viene ritratto uno scorcio di Roma con la bellissima Chiesa dei Santi Luca e Martina Martiri Ripresa dal "Clivus Argentarius", un'antica strada che ancora oggi conserva il caratteristico basolato romano che risalta piacevolmente il primo piano della foto, donando grande tridimensionalità allo scatto.

La foto è stata creta con una multiesposizione, ovvero con la sovrapposizione di scatti con tempi molto lunghi, utili ad immortalare le zone scure ed in ombra, con scatti molto brevi necessari invece per catturare con la giusta esposizione le zone molto illuminate che altrimenti sarebbero risultate "bruciate".



Il Vino Nobile di Montepulciano Riserva Carpineto è un uvaggio nel solco pieno della tradizione e che prevede, accanto al Sangiovese il Canaiolo, il Colorino, il Mammolo. Al profumo è complesso, avvolgente, con sentori che vanno dalla mammola alla frutta esotica, dal legno pregiato al balsamico. Straordinariamente fine. Al palato è secco, sapido, elegante nei tannini ed equilibrato. Di grande nobiltà e dalla stoffa elegantissima. Armonico. Un vino entrato per 3 anni (annata 2010, 2011, 2013) tra i top 100 al mondo nella classifica di Wine Spectator, a testimonianza della costanza degli standard qualitativi d'eccellenza della produzione di Carpineto.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA CARPINETO GRANDI VINI DI TOSCANA

Nobile di Montepulciano DOCG Riserva annata 2018

CONTATTI

tel: +39 055 8549062 info@carpineto.com www.carpineto.com

L'AZIENDA

Fondata in Chianti Classico nel 1967 dalle famiglie Sacchet e Zaccheo, CARPINETO, tuttora delle due famiglie, coltiva in modo sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio 500 ettari di terreni suddivisi tra 5 tenute nelle zone storiche della Toscana vitivinicola: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Alto Valdarno e Maremma.

Molto nota per i grandi rossi a denominazione e alcuni SuperTuscan è sempre ai vertici delle classifiche nazionali e internazionali ed esporta in oltre 70 Paesi nel mondo. Nella tenuta di Montepulciano e in quella di Montalcino si pratica l'enoturismo.

FANTINI ROBERTO

'Ragazza in rosso' Tecnica mista, acrilico e tessuto applicato sulla tela cm 40x30

CONTATTI rf@fantiniarte.it www.fantiniarte.it

L'ARTISTA

Il percorso artistico di Roberto Fantini è lastricato di svariate esperienze: i viaggi, la danza, la moda, la recitazione e la fotografia. Suoi riferimenti vanno dalle figure archetipe a quelle della contemporaneità in un continuo di interferenze e sovrapposizioni. È un contesto fantastico e surreale in cui i protagonisti, bambini e ragazze, si trovano in un gioco che diviene l'occasione per interrogarsi sull'identità e l'unicità che caratterizza ognuno di noi.



L'OPERA

L'artista nella realizzazione delle sue opere utilizza stoffe, broccati e seta applicati sulla tela e poi dipinti con colori acrilici ed olio e tecniche miste. Sorpresa, immaginazione e gioco sono gli elementi principali dei lavori di Roberto Fantini.

Nelle sue opere tutte le figure sono disposte come si trattasse di una coreografia, i suoi giovani soggetti interagiscono così in modo sincronico e calcolato mostrandosi in posture sempre eleganti.



Il Brunello è il principe dei vini di Montalcino. È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese raccolte a mano e provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda. Dopo un'accurata fermentazione a temperatura controllata matura in botti di rovere francese e dopo trascorre un periodo di affinamento in bottiglia, indispensabile per garantire quella piacevolezza e quella complessità che hanno reso il Brunello di Montalcino famoso in tutto il mondo. Colore rosso rubino, al naso è molto intenso, persistente, con note di frutti rossi. In bocca è caldo, bilanciato, con tannini vellutati. Molti gli eccellenti punteggi come il 4º Posto nella classifica di Wine Spectator dei 100 vini migliori al mondo.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTA IL POGGIONE

Il Poggione - Brunello di Montalcino D.O.C.G. annata 2012

CONTATTI

tel: +39 0577 844029 info@ilpoggione.it www.tenutailpoggione.it

L'AZIENDA

La Tenuta Il Poggione è stata fondata alla fine del 1800 da Lavinio Franceschi, proprietario terriero di Firenze, che innamoratosi della zona e delle persone che vi abitavano, decise di comprarvi dei terreni e di farne un'azienda agricola. L'azienda fu tra le prime a commercializzare il Brunello di Montalcino già dai primi del '900 e uno dei membri fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino. Dopo oltre un secolo, il lavoro di Lavinio Franceschi è ancora un punto di riferimento per i suoi eredi, Leopoldo e Livia che continuano a potenziare l'azienda con lo stesso impegno e passione, coniugando la tradizione enologica, con le tecniche più innovative.

FILIPPESCHI GINO

'Il grappolo' Vetrofusione cm 38x38 anno 2022

CONTATTI cell: +39 348 7251225 gino.filippeschi@gmail.com

L'ARTISTA

Classe 1953, si diploma in pittura all'Istituto D'Arte di Siena nel 1972. Nello stesso anno partecipa ad una collettiva di pittori senesi dove ottiene il primo riconoscimento. Da questo momento la sua attività artistica non avrà interruzioni: Mostre nazionali, personali e collettive, fanno conoscere l'artista ad un vasto pubblico. Affermatosi nel mondo artistico, ha deciso negli ultimi dieci anni di spaziare e realizzare opere con varie tecniche: olio, tempera, acrilico, acquerello, affreschi, pittura a grisaille su vetro, vetro fuso, vetro soffiato e legato a piombo, mosaici, sculture, altorilievi e bassorilievi in marmo e travertino, obelischi in ottone, fusioni in bronzo.



L'OPERA

L' opera rappresenta un grappolo di uva, nel suo percorso di crescita e maturazione, quindi con acini di vario colore.

Nella parte superiore del grappolo, la foglia di uva, ed in alto un sole caldo. L' opera ha una forma quadrata, leggermente concava, e grazie alla tecnica adoperata, può essere posizionata sia su un piano, che appesa. È realazzata in vetrofusione, cioè portando a temperatura di fusione una composizione di vetri, anche sovrapposti. Le traforature presenti e volute nell' opera, permettono alla stessa, oltre che ad impreziosirla, di essere appesa a parete.



Un Brunello intenso ed elegante. Rosso rubino con leggeri riflessi color granata. Al naso, si distingue per un profumo intenso e fruttato con dolci note di prugne, visciole, succo di arancia rossa e sentori speziati di mirto, ginepro e incenso. Corpo pieno e potente. Tannini morbidi e levigati sono ben integrati con una spiccata acidità. Ottima persistenza per un Brunello che rappresenta la sintesi di potenza e profondità.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

BANFI SOCIETA' AGRICOLA SRL

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG annata 2018

CONTATTI

tel: +39 0577 840111 banfi@banfi.it www.banfi.it

L'AZIENDA

Banfi è di proprietà della famiglia Mariani che, tra il 1978 e il 1983, ha fondato Castello Banfi a Montalcino. Una tenuta di 2830 ha., in un'unica porzione di cui, circa un terzo, è coltivato a vigneto specializzato e il resto è ricoperto da boschi, olivi, susini e cereali. Nel 1979, i Mariani acquistano inoltre una storica cantina piemontese, oggi Banfi Piemonte, mentre negli anni più recenti, l'azienda si è sviluppata in altri territori Bolgheri, Maremma, Chianti, toscani: Chianti Classico. L'ospitalità è sempre stata al centro della filosofia aziendale e lo storico Castello di Poggio alle Mura è divenuto un vero e proprio polo turistico.

GIOVANNONI GINEVRA (RAME 13)

'Mirror' Stampa digitale su carta cm 42x29 anno 2023

CONTATTI cell: +39 345 4072632 rame13art@gmail.com www.edfcrew.com

L'ARTISTA

Classe 1989 fin dalla tenera età ha sempre disegnato ricordando i consigli del nonno pittore. Seguendo la sua passione ha scelto di frequentare il Liceo Scientifico, con indirizzo artistico, a Livorno e successivamente la Scuola Internazionale di Comics a Firenze, affiancando le lezioni presso la Facoltà di Lettere e Filosofia a Pisa. Città fondamentale per la sua formazione è Siviglia, dove inizierà l'evoluzione del suo stile. Partecipa all' XI edizione di Paratissima a Torino, nella mostra Caves Of Mind. Nel 2016 inizia a collaborare con il Progeas Family, giovane realtà curatoriale fiorentina, che la introduce nel mondo della Street-Art.



L'OPERA

Quest'opera parla d'introspezione, il personaggio come un burattino che davanti a se stesso, si toglie la maschera e cerca nel proprio inconscio il vuoto che lo assale. Anche se sembra cupo questo messaggio in realtà cela un senso di speranza che nasce dall'aver voglia di mettersi in discussione, di cercare la propria consapevolezza e purtroppo, a volte, che farlo c'è bisogno di guardare nel proprio buio.



Le uve di questo vino sono Sangiovese per il 90 % e 10% Canaiolo e Ciliegiolo. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere da 7 e 10 qli e sei mesi in bottiglia. L'annata 2020 e stata una annata calda che ha permesso una perfetta maturazione fenolica con una ottima concentrazione zuccherina. La fermentazione alcolica e la successiva macerazione nelle bucce non è stata breve in quanto l'estrazione delle sostanze fenoliche è avvenuta perfettamente producendo un vino con tannino vellutato, fine ed avvolgente. Il colore è viola intenso ed il profumo presenta dei sentori di frutta secca, cioccolata e sottobosco. È un vino da lungo invecchiamento che raggiungerà la sua massima espressione fra 4/5 anni.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANTINA CHIACCHIERA

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2020

CONTATTI

tel: +39 3477969531 info@cantinachiacchiera.it www.cantinachiacchiera.it

L'AZIENDA

La cantina Chiacchiera fondata nel 2010 dalla famiglia di Emanuela Mancianti, si erge nelle colline di Montepulciano in località Cervognano, per i meno esperti è una delle zone più vocate per le produzione di vino e olio. La superficie totale della tenuta si estende per circa 21 ettari nei dolci declivi che vanno da Acquaviva alla Chiesa della Madonna Della Querce e la scelta della tipologia di coltura nei vari appezzamenti è stata accuratamente studiata al fine di ottenere la migliore qualità e genuinità dei nostri prodotti.

GOBBINI GIANFRANCO

'Terrena' pittura acrilica e ad olio su tela cm 24x24 anno 2023

CONTATTI cell: +39 347 5861058 gianfrancogobbini@libero.it www.gianfrancogobbini.it

L'ARTISTA

Gobbini è nato nel 1953 a Città della Pieve. Segue da autodidatta la strada della pittura dimostrando un'innata propensione verso il disegno e il colore. Con il tempo ha maturato una pittura astratta che deriva dall' osservazione della natura. Il colore ci parla. Racconta di mondi lontani, perduti nella vastità dello spazio e del tempo. Il colore è vita, ricchezza, espressività. Il colore è l'arte di Gianfranco Gobbini, dove l'opera è creta da complesse stratificazioni cromatiche. Sperimentatore, ha creato una particoare tecnica polimaterica che usa per i rilievi delle sue opere. Ha partecipato a numerose importanti manifestazioni artistiche sia nazionali che internazionali



L'OPERA

Una foglia di vite che poi in autunno si colora di rosso per la caduta. Il cuore è parte di noi e lo cediamo con la nostra sensibilità che abbiamo verso gli altri.



Il Poggio Ai Chiari viene prodotto con tutti e 28 i cloni dell'azienda, affina nella nostra cantina sotterranea per 6 anni in barriques di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia, quindi 2 anni minimo in bottiglia ed esce in commercio dopo 9/10 anni

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIANDA AGRICOLA COLLE SANTA MUSTIOLA

Poggio Ai Chiari IGT Toscana annata 2012

CONTATTI

tel: +39 0578 20525 info@poggioaichiari.it www.poggioaichiari.it

L'AZIENDA

Azienda di 5 ha di superfice vitata, coltivata a solo Sangiovese con un patrimonio genetico di 28 cloni diversi, lavorazioni in vigna tutte all'insegna del naturale senza uso di pesticidi con attenta selezione dei grappoli, vendemmia manuale e fermentazioni spontanee. Alla cantina sotterranea si accede da una autentica Tomba Etrusca.

GRAZI ALESSANDRO

'Interferenze' china su cartoncino cm24x33

CONTATTI cell: +39 392 9026373 alessandro@alessandrograziopere.it www.alessandrograziopere.it

L'ARTISTA

Alessandro Grazi è un pittore senese, attivo nel panorama artistico e culturale italiano che conduce una sperimentazione grafica e materica con spirito ironico e critico, risentendo frequentemente sia dei richiami dello Spazialismo che di alcuni aspetti del Futurismo. L'artista utilizza lo spazio dell'opera come una pagina bianca su cui tracciare linee e segni grafici, disporre disegni ed immagini, intervallando il tutto con parole, frasi, tagli pittorici, unendo abilmente la ricerca visiva tipica del pubblicitario consumato con un'idea di più ampio respiro poetico. Nelle sue opere lo pazio grafico e immagine si amalgamano perfettamente determinando una continuità visiva. Nel luglio 2007 dipingere il Palio di Siena dedicato al Volontariato



L'OPERA

Nelle opere l'artista predilige la cronaca o le interpretazioni soggettive di tutto quello che lo colpisce e che ha uno sfondo umano e sociale. I temi trattati sono a volte molto personali ma spaziano ovunque ci sia da denunciare un problema o dramma sociale. Le opere infatti contengono sempre delle scritte, a volte una frase o anche una sola parola, a connotarne il senso e il suo pensiero

Interferenze, è stato realizzato in pandemia e descrive lo stato di completo disequilibrio dato dalle notizie contraddittorie che arrivavano in quel periodo riducendole a segni composti e scomposti di interferenze mentali.



Appartiene alla categoria dei vini DOCG ed ottenuto da uve di Sangiovese grosso al 100%. Vinificato, con macerazione di 18/20 giorni, a temperatura di fermentazione controllata, con tre rimontaggi giornalieri iniziali e successivamente con tre deléstages giornalieri. L'affinamento avviene per 36 mesi in tonneaux da 5 hl. di rovere francese, dopodiché, senza filtrazione, viene messo in bottiglia a riposare per ulteriori 36 mesi prima di essere messo in commercio. Ha colore rubino intenso ed i profumi svelano sentori di frutti di bosco, note di amarena, balsamico con note di menta e salvia.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

SOCIETA' AGRICOLA MACHETTI DI A. MACHETTI & C. SNC.

Vigna dei Frati Brunello Riserva DOCG annata 2016

CONTATTI

tel: +39 0577 807170 info@machetti.it

L'AZIENDA

La Società Agricola Machetti, oltre alla "Fonte di Santa Regina" a Siena, dove produce un Rosso Toscano IGT (sangiovese, merlot, cabernet franc) che porta il nome dell'Azienda stessa, ha una piccola vigna-giardino di un ettaro, accanto all'abbazia di Sant'Antimo. Ed in tale appezzamento che vengono selezionate circa 35 quintali di uve per produrre il Brunello Riserva "Vigna dei Frati". La lavorazione segue il regime di agricoltura biologica e, con un lavoro rispettoso della materia prima e una maniacale cura dei dettagli, consente una produzione limitata ci circa 3000 bottiglie anno.

JOLUVIAN

'Round not 14' llustrazione digitale cm 14,8x21 anno 2023

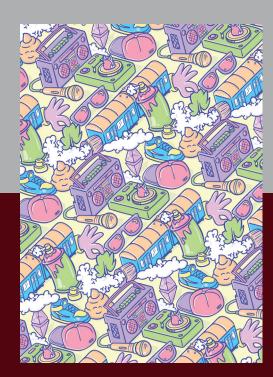
CONTATTI cell: +39 329 2561824 info@joluvian.com www.joluvian.com

L'ARTISTA

Joluvian é un artista multidisciplinario originario del Venezuela, ha vissuto e lavorato come direttore artistico in Mexico, Venezuela e Spagna. Ora residente in Maremma. La sua specializzazione è in Illustrazione, calligrafia e lettering.

Recentemente ha esplorato anche altre forme artistiche come pittura su tela e murale mentre inoltre continuava il suo percorso in tecniche digitali. Il suo lavoro ed esperienza varia dal disegno di caratteri tipografici ai logotipi e illustrazioni complesse.

La curiosità è il suo motore quotidiano, l'apprendimento è la sua ispirazione ed il desiderio di crescere la sua legge di vita.



L'OPERA

La vita è piena di colori e interazioni con diverse discipline. La contraddizione governa l'ambiente nell'equilibrio del caos. I gas scorrono da una parte all'altra, lasciando un segno sulla loro strada, come se fosse il suono della tua canzone preferita o del tuo outfit per il prossimo weekend. Se non è ancora chiaro... sorridi, potrebbe trattarsi di una telecamera nascosta.



Un vino della tradizione con vendemmia a mano tra settembre ed ottobre. Uvaggio 90% Sangiovese e 10% Colorino. 8-10 giorni di fermentazione tra i 26 ed i 28 gradi in vache di cemento, Maturazione in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per tre mesi.

Note di degustazione: Rosso rubino con profumi di frutta rossa ciliege frutti di bosco, di media struttura tannica con finale lungo e persistente.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO

Chianti Colli Senesi DOCG annata 2020

CONTATTI

tel: +39 0578 275020 info@vinisangregorio.it www.vinisangregorio.it

L'AZIENDA

L'azienda San Gregorio si estende sulle colline del Chianti Colli Senesi intorno a Chiusi, terre, dove il vino è parte integrante di una tradizione e di una cultura millenaria. In questo contesto rigoglioso, la passione per la viticoltura è il segreto di vini genuini e di innegabile qualità. L'azienda si estende per circa 140 ha di cui 19 ha vitati e dal 1987 è iniziata la commercializzazione e lo sviluppo del marchio, producendo Chianti Colli Senesi identificativi del territorio. La filosofia è fondata sulla valorizzazione della cultura Toscana, coltivando solo vitigni che in questi luoghi si sono evoluti ed adattati nel tempo.

LENNI AGNESE

'Prospettive' opera digitale cm 60x80 anno 2023

CONTATTI cell: +39 338 7068231 info@agneselenni.com www.agneselenni.com

L'ARTISTA

Agnese Lenni è un'artista diciannovenne originaria di Montepulciano, in Toscana. Le sue competenze si diramano in diversi ambiti, con particolare spicco nell'Illustrazione, arte concettuale e ritrattistica, oltre che nella scrittura di racconti e poesie. Le sue opere presentano una sensibilità sottile e profonda, influenzata dai suoi interessi, principalmente: la storia dell'arte, la musica, le culture orientali, le lingue, la psicologia e la filosofia. È socia e presidente entrante del Leo Club Siena, nonché Graphic Designer del Distretto Leo 108 La e per la rivista Nazionale AILD Digest.



L'OPERA

Si tratta dell'illustrazione dalla quale prende il nome la mostra "Prospettive", che ha avuto luogo a Siena, nel Novembre del 2022. Il tema originale, ovvero la sordità, non è trattato direttamente né ha un messaggio rigido o ben definito. L'immagine rappresenta il linguaggio dei segni e il suo potere di alterare e descrivere le cose, se soltanto lo illuminiamo di sentimento. Il significato dell'opera può essere interpretato ed esteso a tutte le forme di comunicazione non convenzionali.



Maturo al naso con note di fragole tagliate, fiori rossi e funghi tritati. Leggermente avanti nel processo di evoluzione. Corpo medio, tannini sottili poco estratti ed un finale semplice a cui manca grip e tensione.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANTINE FANETTI TENUTA SANT'AGNESE

Rosso di Montepulciano DOC annata 2020

CONTATTI

tel: +39 0578 757897 agriturismo@tenutasantagnese.com www.tenutasantagnese.com

L'AZIENDA

Le Cantine Fanetti della Tenuta Sant'Agnese a Montepulciano rappresentano la Bandiera vitivinicola del Vino Nobile di Montepulciano. Si deve a questa famiglia, in particolare ad Adamo Fanetti, la sua prima rinascita a partire dagli anni '20. La Tenuta Sant'Agnese si estende su 112 ha nel cuore della zona di produzione del Vino Nobile. Oggi, è la nipote Elisabetta che conduce con passione la proprietà e si occupa dell'azienda con impegno costante ed innovativo nel rispetto del territorio e della tradizione

LUNGHINI GIOVANNI

'San Niccolò in Cortona' Legno di mogano e di faggio cm 22x22x13 anno 2023

CONTATTI cell: +39 338 9543940 joule.asia@alice.it www.facebook.com/giovanni.lunghini.5

L'ARTISTA

Cortonese, amante del legno e del restauro, sin da ragazzo impara i rudimenti delle tecniche di restauro presso falegnami restauratori di Cortona Dopo una carriera nelle ferrovie torna alla sua passione e realizza opere con l'utilizzo di legno di vario tipo Realizza sia riproduzioni che quadri con tecnica di incastro molto delicata.



L'OPERA

Opera creata con materiale di recupero ed incollata pezzo per pezzo . Ogni singolo pezzo è in legno di mogano o di faggio ed è fatto a mano .

L'opera è la riproduzione della chiesa di San Niccolò in Cortona, è stata lavorata principalmente a mano e con il pilografo.



Il "Gruccione" è un vino prodotto con uve Syrah in purezza. Le uve per questo vino sono scelte raccogliendo i grappoli più belli nei nostri vigneti, posti su due colline a circa 310 m slm per un totale di circa 4 Ha. Dopo la raccolta le uve effettuano una criomacerazione a bassa temperatura per esaltarne gli aromi, a cui segue una fermentazione a temperatura controllata di circa 20 giorni. Il vino così ottenuto viene messo in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove effettua la fermentazione malolattica e dove svolge un affinamento di almeno 14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino continua il suo affinamento in bottiglia per almeno altri 8 mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

ILQUERCIOLO – AZIENDA BIOLOGICA AGRITURISMO E CANTINA

Gruccione Syrah IGT Toscana annata 2020

CONTATTI cell: +39 371 3346020 info@agricolafani.com www.agricolafani.com

L'AZIENDA

L'Il Querciolo" è un antichissimo podere che si trova in Valdichiana, a Badicorte, nel comune di Marciano della Chiana. Oggi un'Azienda Agricola interamente Biologica che produce Legumi, Cereali, Olio e vino Syrah. Tali prodotti che possono essere degustati nel nostro Agriturismo, all'interno del quale si trova anche la Cantina. Oggi l'Azienda si estende su circa 60 Ha di terreni di cui circa 4 Ha di vigneti di solo Syrah e 1 ha di oliveti.

MANZI SERGIO

Profilo di donna Inchiostro di china su carta cm 20X32 anno 2002

CONTATTI cell: +39 345 0656198- Duccio Manzi manziduccio@gmail.com

L'ARTISTA

Sergio Manzi (San Gimignano 1920-2004) ha dedicato la vita alla pittura e al disegno. Diplomato all'Accademia di Firenze ha lasciato opere dedicate al ritratto, alla natura morta, al paesaggio toscano, alle torri della sua città e ai soggetti religiosi. I suoi quadri sono esposti in collezioni pubbliche (musei, gallerie d'arte, case d'asta, banche, associazioni, pinacoteche, fondazioni, hotel e ristoranti stellati) e collezioni private in 60 nazioni del mondo. Collezionista d'antiquariato, appassionato di musica, di letteratura, di astronomia, della buona cucina. Uomo di grande cultura a tutto campo.



L'OPERA

Sergio Manzi è considerato uno dei massimi esponenti della pittura Toscana del XX° secolo. Le sue opere hanno un carisma particolare, rimangono impresse nella memoria, inconfondibili. Da esse emana un'armonia profonda e particolare, alla quale nessuno può sottrarsi. Le figure parlano all'osservatore attento, hanno qualcosa da dirgli. Chi comprende il messaggio e il fascino del lavoro di Sergio Manzi alla fine prova gratitudine. Le sue opere vanno per il mondo per vivere la loro vita ma parleranno sempre con la sua voce, vengono capite ovunque perché l'arte quella vera è globale. Aldo Elsener



Creato da uve Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Syrah, raccolte verso la fine di Settembre, nelle zone più rigogliose del vigneto, vendemmiate a mano per protegge la qualità della raccolta.

Note degustative: Le bucce vengono lasciate in macerazione solo per 5 o 6 giorni in modo da ottenere un vino con un modesto grado di colore e tannino, ma con grandi profumi di frutta fresca. Colore rosso rubino ottimo, fruttato morbido e persistente nel retrogusto.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PALAZZO BANDINO

IGT Toscana Rosso annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0578 61199 palazzobandino@valerianigroup.com www.palazzobandino.com

L'AZIENDA

Siamo in Toscana, nel sud della provincia di Siena. La nostra azienda agricola ha una superficie di circa 60 ettari ed è posta in parte nel comune di Montepulciano e in parte in quello di Chianciano.

La nostra famiglia vive a Palazzo Bandino da 7 generazioni, abbiamo da sempre prodotto vino, olio extra vergine, cereali ortaggi e carni di qualità. Da circa 20 anni abbiamo destinato parte dell'azienda a ricevere ospiti da tutto il mondo, mettendo a loro disposizione appartamenti con cucine attrezzate o camere da letto con bagno.

MARANO CAROLA.

'Gabrielle'
Tecnica mista:
carta trattata, acrilici, pastelli, acquerello
cm 48X33

CONTATTI cell: +39 333 7524852 cmarano755@aol.com www.tuscanworkshop.com

L'ARTISTA

Carol Anne Marano e' di origine Italoamericana. E' pittrice e scultrice. Nata a New York, si è' trasferita in Italia nel 2019 dopo una bella carriera di insegnante d'arte.

Nel 2000 fondo' "The Tuscan Workshops," corsi estivi per artisti con diverse offerte; approfondimento di cultura toscana, pittura, scultura, e cucina. Espone a New York, Florida e in Italia.



L'OPERA

Gabrielle e' una ragazza di 12 anni che affronta tutte le possibilità davanti a se'. Nel fondo ci sono diverse memorie e ci sono varie pericoli ma resta sicura in se stessa ad affrontare la sua vita.



Un grande rosso a lungo invecchiamento nato in un'annata fresca e in una vendemmia "stile Novecento" con le uve migliori raccolte per ultime. Va servito a 18°C in calici dalla coppia ampia e con formaggi stagionati o carni saporite

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CASATO PRIME DONNE-DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Brunello di Montalcino DOCG biologico. annata 2018

CONTATTI

tel: +39 0577 849421 casato@cinellicolombini.it www.cinellicolombini.it

L'AZIENDA

Donatella Cinelli Colombini discende da una felle famiglie storiche del Brunello e, dal 1998, ha creato un'azienda con il suo nome riunendo due proprietà donatele dal padre e dalla madre la Fattoria del Colle a Trequanda e il Casato Prime Donne a Montalcino. Qui ci sono le prime cantine italiane con un organico di sole donne

MARTELLI DANIELA

"Anima Nuda "
tecnica mista e carta di giornale su tela
cm 45x70
anno 2023

CONTATTI cell: +39 339 6745149 mrtdnl65@gmail.com instagram : @danielamartelli_artist

L'ARTISTA

Amante dell'arte in tutte le sue forme , ho studiato da autodidatta sperimentando varie tecniche pittoriche spaziando dall'olio all'acquarello, al carboncino, acrilico fino ad arrivare, con la scuola del maestro Santini Enzo ad eseguire la tecnica di incisione su formica riportata su carta con inchiostri calcografici e la pittura ad Encausto.



L'OPERA

Lasciami, o lascia che lavi la mia anima nei colori; lasciami inghiottire il tramonto e bere l'arcobaleno. Khalil Gibran



Alla vista regala un bel rosso rubino, luminoso e intenso. Al naso propone sentori tipici del sangiovese, con richiami floreali alla viola mammola a fare da apripista, seguiti da note di frutta rossa matura e da rimandi speziati. Il sorso ripercorre le stesse orme dell'olfatto, dimostrandosi ben lavorato nella trama tannica, ben bilanciato e persistente

BASE D'ASTA: EURO 250,00

GEOGRAFICO

Montegiachi Chianti Classico DOCG- Riserva annata 2019

CONTATTI

tel: + 39 0577 540111 wineshop@chiantigeografico.it www.chiantigeografico.it

L'AZIENDA

Nel 1961, all'ombra delle colline del Chianti Classico, diciassette coltivatori si riunirono per dare voce alla campagna toscana. Nacque così un'avventura destinata a scrivere la storia del vino toscano: gli Agricoltori del Chianti Geografico, da sempre a tutela dell'antica arte vinicola della loro terra. Alfiere di questa tradizione è il Chianti Classico Riserva Montegiachi, prestigiosa etichetta premiata con gli ambiti Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Le note vibranti e floreali del Sangiovese incontrano la potenza olfattiva del Merlot, donando un vino complesso, dotato di una trama tannica fitta ed elegante.

MAZZIERI FABIO

'Ciò che non ti dico' tecnica polimaterica su legno cm 20x30 anno 1973

CONTATTI cell: +39 338 2377826 fabiomazzieri@libero.it www.artemazzieri.blogspot.com

L'ARTISTA

Nato a Siena il 9 Febbraio 1945, vive a Siena. Diplomato nel 1967 all'Istituto d'Arte di Siena e nel 1971 all'Accademia di Belle Arti di Firenze, dal 1972 al 2010 è docente titolare della cattedra di Discipline Pittoriche, prima al Liceo Artistico di Firenze e, dal 1981, all'Istituto Statale d'Arte di Siena. Dipinge il Palio di Siena nel 1985. Numerose le mostre in Italia, negli USA, in Kazakistan, Corea e Betlemme



L'OPERA

Su un fondo leggero e trasparente si distende questa grande forma ovoidale, in parte bianca, in parte nera, materica, apparentemente pesante che nasconde quasi tutto l'azzurro del cielo, quasi una sorta di pudore di non voler far vedere qualcosa di molto intimo, come un archetipo, un modello da seguire.



Vino prodotto in tre differenti vigneti con diversa altitudine da 210 a 510 metri sopra il livello del mare.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa 3,5 anni sia in tonneaux francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slavonia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Nel 2014 sono state prodotte 8000 bottiglie.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA VILLA LE PRATA

Brunello di Montalcino DOCG annata 2014

CONTATTI tel: +39 0577 847130 info@villaleprata.com

www.villaleprata.com

L'AZIENDA

Fin dagli anni 80 l'azienda è stata condotta dalle donne di famiglia, dapprima da Marialuce e da Anna Vittoria, successivamente dal 1996 dalla figlia, Benedetta Losappio, fino a giungere al 2014 quando l'azienda è stata acquistata da Anna Vittoria e Bernardo Losappio ed è proprio Anna Vittoria che in questi ultimi anni si occupa in prima persona dell'azienda. Una peculiarità aziendale è data dalla scelta degli enologi, quasi sempre al femminile; Oggi la produzione si avvale della preziosa consulenza della Dott. Graziana Grassini, enologa e docente di fama internazionale. Accogliere amici e parenti con del buon vino è, a Montalcino, da sempre un rito familiare.

MAZZIERI FABIO

'Analogia della materia' tecnica polimaterica su legno cm 20x30 anno 1973

CONTATTI cell.: +39 338 2377826 fabiomazzieri@libero.it www.artemazzieri.blogspot.com

L'ARTISTA

Nato a Siena il 9 Febbraio 1945, vive a Siena. Diplomato nel 1967 all'Istituto d'Arte di Siena e nel 1971 all'Accademia di Belle Arti di Firenze, dal 1972 al 2010 è docente titolare della cattedra di Discipline Pittoriche, prima al Liceo Artistico di Firenze e, dal 1981, all'Istituto Statale d'Arte di Siena. Dipinge il Palio di Siena nel 1985. Numerose le mostre in Italia, negli USA, in Kazakistan, Corea e Betlemme.



L'OPERA

L'opera è costituita da una parte solida, in basso e una fluida, aerea, in alto. La linea dell'orizzonte, al centro, divide le due parti e anche i colori sono nettamente separati. E' il ciclo, la natura, la vita: in basso la materia si chiude nella sua memoria, ma è da lei che , in alto, si sviluppa il filo della nascita, della crescita, della memoria.



Colorerossorubino intenso. Profumo intensamente fruttato e complesso con note vanigliate, profumi di frutti di bosco, more e legno tostato. Palato morbido con evidente carnosità, accompagnato da un finale lungo e suadente.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA MISCIANELLO

Miscianello Chianti Classico DOCG-Riserva numerata 163- 154 di 666 annata 2017

L'AZIENDA

Miscianello è un piccolo gruppo di case coloniche a 7 km. da Siena, svettante tra i vigneti del Chianti Classico.

Qui Fabio Angiolini, insieme a Laura, aspettavano i loro ospiti negli appartamenti dell'azienda agricola che produceva vino e olio.

Fabio è stato presidente del Lions Club Siena, e ci ha lasciato pochi mesi fa. Le bottiglie che lui produceva con l'amore per la sua terra, sono state offerte da Laura in suo onore

MAZZILLI ALICE

SPACETIME Inchiostro rosso su carta cm 11.5x40cm anno 2023

CONTATTI cell: +39 329 2561824 info@alicemazzilli.co.uk www.alicemazzilli.co.uk

L'ARTISTA

Alice Mazzilli é una Writer specializzata in Calligrafia, Storia della Scrittura e Graffiti. Dopo 20 anni di esperienza lavorativa a Londra torna a Grosseto dove collabora con EDF crew un associazione culturale che opera nell' Arte Sociale e Muralismo. Il suo lavoro si sviluppa nell'interazione di discipline diverse che va dalla scrittura all'arte alla scienza, filosofia e danza. Al momento sta lavorando come consulente e collaboratrice con Montblanc e The Royal Academy of the Arts, oltre a portare avanti il suo progetto chiamato Interoscrittura che ha come obiettivo ridefinire il significato di scrittura, il suo ruolo e potenziale nell'era digitale.



L'OPERA

Ogni istante che viviamo appartiene ad un preciso momento nello spaziotempo, irripetibile. Questo lavoro invita a scrivere come esperienza completa che non coinvolge solo la mano e la mente ma prende in considerazione fattori come spazio, tempo, ambienti e la nostra percezione. Esorta a fermarsi un attimo, magari davanti ad un bicchiere di buon vino, e soffermarsi su i nostri segnali interiori, a scrivere dal silenzio invece che rumore del linguaggio parlato. Alla fine la scrittura é quanto di più vicino abbiamo al viaggio nel tempo



Varietà: Sangiovese grosso - Vigneto: Testucchiaia Fermentazione: spontanea termocondizionata in vasche di acciaio per massimo tre settimane.- Maturazione: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, seguito da alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione. - Caratteristiche: vino godibile fin da giovane ma con spiccate attitudini alla maturazione per 8 anni.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PODERE CAPRILI

Caprili Brunello di Montalcino DOCG annata 2018

CONTATTI tel: +39 0577 848566 info@caprili.it www.caprili.it

L'AZIENDA

La famiglia Bartolommei, dopo aver vissuto in altri poderi della Tenuta Villa Santa Restituta, si insedia ne3l 1952 a Caprili con tutto il loro bestiame, conducendo i terreni sempre come mezzadri. Nel 1965 i Bartolommei decidono di acquistare la proprietà dai signori Castelli-Martinozzi tenutari della Villa Santa Restituta. Nello stesso anno, il 1965, impiantarono il primo vigneto, denominato ancora oggi "Madre", da cui si ricavano i cloni per le nuove piante messe a dimora nei nuovi vigneti dell'azienda.

La prima bottiglia di Brunello di Montalcino Caprili è l'annata 1978, immessa sul mercato nel 1983.

MARCO MILANESCHI (SERA)

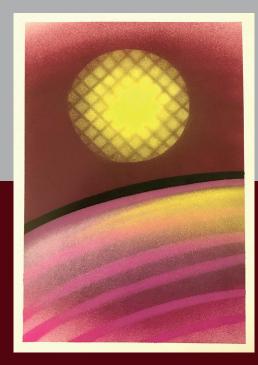
'Calore' Smalto acrilico e vernice spray su carta cm 33x48 anno 2023

CONTATTI
cell: +39 338 6382520
marco.milaneschi@gmail.com
www.edfcrew.com

L'ARTISTA

Marco Milaneschi inizia molto giovane il suo percorso artistico grazie all incontro con il Writing, una corrente di muralismo legata all'esplosione dell' hiphop americano degli anni ottanta, concentrata principalmente sullo sviluppo stilistico del lettering legato al proprio pseudonimo, ed è così che nasce SERA!

Oggi SERA lavora attivamente nel campo dell Arte Sociale e insieme al collettivo EDF sviluppa progetti di muralismo all interno di contesti socio-culturali ed educativi ed è oggi uno dei massimi esponenti del Writing e dell aerosol Art.



L'OPERA

L'opera celebra gli elementi legati alla produzione del vino, con la terra scaldata dal calore di un sole forte, che influenza da secoli il sapore, il colore ed il profumo di uno dei prodotti più sacri del nostro territorio, per poi scaldare spesso anche i nostri cuori.



Uvaggio: Prugnolo Gentile (sangiovese), Produzione per Ettaro circa 50 HA, fermentazione seguita da una macerazione in buccia di circa 18 giorni. Affinamento in botti di Slavonia per 18 mesi seguita da un affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi. Dell'anno 2016 ne sono state prodotte solo 6000 bottiglie.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA IL CAMPINO DELLE QUERCE

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2016

CONTATTI

tel: +39 0578 798055 cell: +39 348 3331025

ilcampinodellequerce@gmail.com

L'AZIENDA

L'Azienda agricola Il Campino delle Querce, è una piccola realtà di ca. solo 4 ettari di vigna caratterizzata dalla coltivazione biologica.

Da anni della famiglia poliziana Pagliai, proprietari anche dell'Agrihotel Villa Ambra, hanno creato nel tempo una filiera corta di prodotti Biologici e convenzionali con particolare interesse per i vini, infatti oltre al Campino delle Querce vantano anche la produzione vinicola del Podere della Bruciata.

MIRACAPILLO MARIANGELA

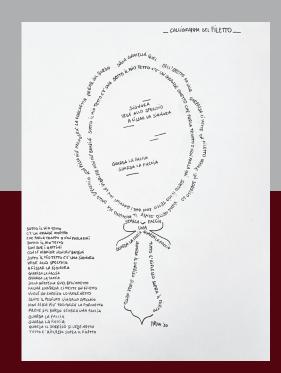
'Calligramma del Filetto' matita su carta cm24 x 33

CONTATTI tel: +39 348 3342622 www.miracapilloarte.it info@miracapilloarte.it

L'ARTISTA

Un astratto pinguino a tempera su foglio ritagliato, creato all'età di sei anni, ha ufficialmente deciso che avrei disegnato ancora.La mia tecnica è del tutto personale e istintiva.Le prime tele ad olio le ho realizzate in adolescenza.Poi sono arrivati i volti, gli occhi, i materiali,i sorrisi, le parole, la mia luce.Col tempo è arrivata M.,che vive nelle tele, nelle illustrazioni, nella scrittura.

Ogni creazione nasce dalle sensazioni generate dalla dimensione del sogno nella vita reale, che anche a distanza di tempo si realizza con naturalezza. Per farlo, mi nutro di ciò che osservo, leggo, ascolto. La bellezza che ricerco e scopro mi ispira



L'OPERA

Calligramma del Filetto racconta di una serata cupa dove la signora protagonista trova la forza di sorridere grazie al sostegno dell'altra persona coinvolta, nonostante lo specchio le abbia mostrato con brutalità l'inesorabile scorrere del tempo.



Il Tocco nasce dalla selezione di uve di un singolo vigneto allevato ad alberello dove il 90% di Sangiovese, vitigno indiscusso del territorio, è completato dal 10% di Colorino, un autoctono di grande carattere ed espressività. Le uve nelle prime 48 sono sottoposte a una criomacerazione preferementativa che favorisce l'estrazione e preserva integri gli aromi e i profumi dei due vitigni. La macerazione sulle bucce dura circa 45 giorni durante i quali vengono effettuate follature manuali; l'affinamento avviene per 24 mesi in piccole botti di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CAMPOTONDO

Il Tocco Orcia sangiovese riserva DOC annata 2019

CONTATTI cell:+ 39 320 8591247 info@cantinacampotondo.it www.cantinacampotondo.it

L'AZIENDA

Quando nel 2000 abbiamo deciso di fondare Campotondo a Campiglia d'Orcia non c'erano aziende dedicate alla produzione di vino, c'era però memoria di una forte tradizione vitivinicola di contadini che per secoli avevano prodotto vini di montagna. La storia della nostra famigli è la storia di generazioni di agricoltori che hanno stretto con la terra legami antichi e indissolubili. Dare vita a Campotondo ha significato riscoprire tali legami e rafforzarli, imprimendo uno slancio verso il futuro.

MIRACAPILLO MARIANGELA

Linger on my pale blue eyes (M. sogna l'azzurro e il celeste fino all'alba del 29 Marzo 2020) Olio su Tela cm50x60

CONTATTI cell: +39 348 3342622 www.miracapilloarte.it info@miracapilloarte.it

L'ARTISTA

Un astratto pinguino a tempera su foglio ritagliato, creato all'età di sei anni, ha ufficialmente deciso che avrei disegnato ancora.La mia tecnica è del tutto personale e istintiva.Le prime tele ad olio le ho realizzate in adolescenza.Poi sono arrivati i volti, gli occhi, i materiali,i sorrisi, le parole, la mia luce.Col tempo è arrivata M.,che vive nelle tele, nelle illustrazioni, nella scrittura.

Ogni creazione nasce dalle sensazioni generate dalla dimensione del sogno nella vita reale, che anche a distanza di tempo si realizza con naturalezza. Per farlo, mi nutro di ciò che osservo, leggo, ascolto. La bellezza che ricerco e scopro mi ispira



L'OPERA

In questa tela 'M.', protagonista e interprete dei sentimenti e delle emozioni dell'artista, incarna la negazione e il dignitoso rifiuto dell'insuccesso, è paladina e portavoce, in un silenzioso sogno, di un'umanità che vuole lottare contro ogni forza che ostacola e ferisce.

La tela è stata dipinta nella notte tra il 28 e il 29 Marzo 2020.



Le uve del Brunello arrivano tutte da un piccolo vigneto, posto a sud di Montalcino nei pressi dell'Abbazia di Sant'Antimo. Questa è una delle zone perfette per la coltivazione delle uve sangiovese. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono sottoposte ad un'attentissima selezione. Una volta diraspate, per caduta vanno direttamente nelle vasche troncoconiche di fermentazione di acciaio termoregolate.

Dopo la svinatura, il vino viene trasferito per l'affinamento in tonneaux da 5 ettolitri per 36 mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA LA MADONNA

Modonna Nera Brunello di Montalcino DOCG annata 2018

CONTATTI

cell: +39 348 2609464 info@madonnanera.it www.madonnanera.it

L'AZIENDA

Situata nel versante nord est di Montalcino da dove deriva il nome "La Madonna" tra dolci colline, avvolte in un paesaggio incantato, dove natura e arte si alleano tra loro con quell'incredibile maestria che è marchio specifico della civiltà toscana.

Da quindici anni il luogo ospita un'azienda agricola giovane, fondata dalla famiglia Borgogni. L'azienda si estende su sei ettari di vigneti, due dei quali situati a sud di Montalcino – appena sopra l'incredibile Abbazia di Sant'Antimo - e i restanti nel versante nord-est della denominazione.

NERI GIANNI

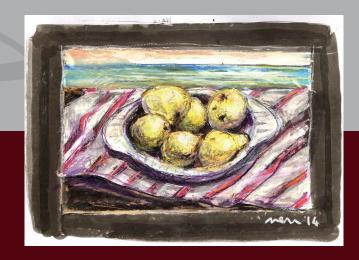
'Limoni, tovagliolo bianco e rosso, mare'
Pastelli e china
cm 24 x34
anno 2014

CONTATTI cell: +39 338 3036815 arch.giannineri@gmail.com

L'ARTISTA

Gianni Neri è nato il 29 Settembre 1953 a Siena dove vive e svolge la professione di architetto dopo aver avuto esperienze anche a Parigi ed a L'Avana.

Nella sua attività assume rilevanza l'impegno di studio ed approfondimento in arte moderna e contemporanea parallelamente allo sviluppo di una propria produzione creativa.



L'OPERA

Oggetti in primo piano, in particolare agrumi, appoggiati su stoffe colorate ed il mare sullo sfondo: una composizione che amo ripetere modificandola volta per volta, perchè in quei momenti mi riporta alla mente gli impianti metafisici che non hanno tempo come quelli di Carrà e De Chirico



Il Brunello di Montalcino di Tenimenti Ricci viene ricavato da uve Sangiovese Grosso in purezza, raccolte e selezionate a mano una volta raggiunta la perfetta maturazione. Seguono la fermentazione alcolica e maturazione per 24 mesi in botte grande. Il vino affina quindi per 12 mesi in vetro prima della successiva immissione in commercio. Questo Brunello risplende al calice di un bel rosso granato. Sfoggia al naso profumi di frutti rossi e neri maturi, chiudendo su un gradevole finale di humus, pepe nero e macis. Al palato risulta fresco ed elegante, con tannini fitti e aggraziati, che accompagnano verso un finale straordinariamente persistente

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA CAPANNE RICCI

Tenimenti Ricci Brunello di Montalcino DOCG annata 2018

CONTATTI

tel: +39 0577 844095 info@tenimentiricci.it www.tenimentiricci.it

L'AZIENDA

A Sant'Angelo in Colle, nel Comune di Montalcino, c'è una tra le più antiche fattorie della zona del Brunello: l'azienda agricola Tenimenti Ricci. I fratelli Ida e Ferruccio Ricci portano avanti con passione la tradizione di famiglia legata profondamente alla terra, al ritmo delle stagioni e alla storia di Montalcino.

Qui gli antichi saperi si sposano con la conduzione moderna e innovativa di Ida e Ferruccio che dagli anni '90 gestiscono l'azienda con passione, rispettando le regole di Montalcino, per offrire alla clientela un prodotto di altissima qualità.

OLIVA PINO

'RISVEGLI Acquerello su carta cm. 29,7x42

CONTATTI info@pinooliva.com

L'ARTISTA

Nasce a Matera il 4 agosto 1965. Da sempre vocato alle arti visive, nel tempo sviluppa anche competenze di art director e grafico, contaminandole con i linguaggi dell'arte. Lavora da oltre trent'anni anni nel mondo dell'immagine occupandosi di arte, progetti grafici, illustrazione, fumetti ed esponendo le sue opere in Italia e all'estero. Negli anni '90 è tra i primi artisti in Italia a occuparsi di arte digitale. Dal 1987 importanti esposizioni nazionali ed internazionali,molti suoi racconti a fumetti sono stati pubblicati su riviste nazionali del fumetto d'autore.



L'OPERA

L'opera fa parte di un ciclo di acquerelli aventi come tema le realtà alternative. Indaga mondi dove la fisica che conosciamo non esiste. Creature stellari, immerse nel mare, dialogano con gesti misurati. I fiori sono speranze, i nuovi giorni a venire. La pietra sorretta sono i pesi della vita, che in un mondo senza gravità nè tempo diventano leggeri e sopportabili.



Il Poggio Teo Chianti Classico di Valiano si offre alla vista di un colore rosso rubino intenso. All'olfatto sprigiona profumi di ciliegia e frutti rossi maturi che incontrano sentori floreali di violetta e agapanto e note erbacee di muschio bianco e lavanda. Completano il profilo olfattivo, cenni ferrosi e di spezie orientali. Il sorso è sapido e strutturato, supportato da tannini rotondi e da un avvolgente finale speziato. A tavola si gusta appieno con formaggi e saporite preprazioni di terra.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

FATTORIA DI VALIANO

Poggio Teo Chianti Classico DOCG BIO annata 2019

CONTATTI tel:+39 0577540111 info@tenutepiccini.it www.piccini1882.it

L'AZIENDA

Immersa nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, Fattoria di Valiano ospita 75 ettari di vigne, coltivate a regime biologico. Sostenibilità ed eccellenza sono le nostre parole d'ordine, nel rispetto di una filosofia produttiva che esalta lo stretto vincolo tra il vino e il suo territorio. Così nasce il nostro Poggio Teo Chianti Classico, frutto dell'omonimo cru che svetta tra le colline di Valiano. Le sue armonie di lavanda, ciliegia e muschio sono un delicato tributo al suo luogo d'origine. Opulenza e generosità accompagnano il sorso, tra tocchi sapidi e rotondi.

ORLANDI DANIELE (UMBERTO STAILA)

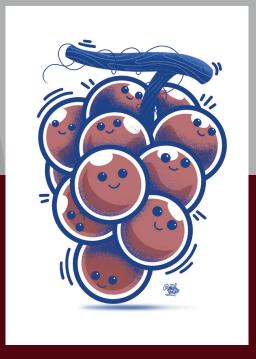
'Happy Grape'
Illustrazione digitale
21cm x 29,7cm
anno 2023

CONTATTI cell: +39 328 4575251 scriviastaila@gmail.com www.umbertostaila.it / www.edfcrew.com

L'ARTISTA

Daniele Orlandi, noto anche con lo pseudonimo "Umberto Staila", è un artista di strada e designer di grande talento. Nato nel 1983, ha iniziato la sua carriera nell'arte dei graffiti all'età di 20 anni, fondando il collettivo creativo EDFcrew.

Con un background legato alla street art, il suo lavoro si distingue per l'utilizzo di influenze derivate dal design e dall'architettura, che gli permettono di stravolgere i concetti tradizionali del writing. La sua ricerca artistica è caratterizzata da una sperimentazione costante di vari mezzi espressivi, dalla computer grafica alle illustrazioni, dall'animazione 2D, alle tecniche di incisione e stampa.



L'OPERA

Un grappolo d'uva felice perchè sa che diventerà vino. I tratti essenziali che compongono le mie illustrazioni digitali evidenziano il soggetto e le forme pulite, caratteristica fondamentale delle mie opere digitali.



Dal color rosso rubino, luminoso e profondo, Petruccino è corteggiatore audace. Le spezie e le erbe aromatiche insieme all'avvolgente gusto di note fresche, conducono un messaggio dal finale balsamico.

"Petruccino ha spiccato il volo. Si afferma come un'anima libera che percorre il proprio cammino.

È messaggero del cuore autentico della Toscana: il Sangiovese." - Pasquale Forte

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PODERE FORTE

Pedruccino Orcia Biologico DOC Serie numerata: 3331 di 5156

CONTATTI tel: +39 0577 8885100 podereforte@podereforte.it www.podereforte.it

L'AZIENDA

La Val D'Orcia, patrimonio Unesco dal 2004, fa da cornice a Podere Forte, azienda nata nel 1997 per mano di Pasquale Forte, imprenditore visionario che ha dato vita a un sistema in equilibrio, dove ogni elemento è complementare, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Nei suoi 500 ettari è stata ricreata l'antica idea di cortes romana. Un luogo in cui uomo, piante e animali coesistono armonicamente rendendolo autosufficiente e sostenibile. Un vero e proprio inno alla biodiversità.

PASELLA GIUSEPPE GASTONE

'Santuario di donne' Acrilico su mdf hd cm 60x80

CONTATTI cell: +39 347 1573801 ggp@gasarch.it

L'ARTISTA

Architetto e musicista ha 27 personali all'attivo. Ha esposto ad Atene, Monaco, Montecarlo, Milano, Porto Cervo, Chia e varie località del mondo.

Ha esposto con la direttrice del museo di Timishoara, dedicando una mostra alle Donne. Da un anno sta lavorando per dedicare una personale a Portò Cervo e Milano, dedicata esclusivamente allo straordinario mondo che appartiene al genere femminile, ricco, veloce, colorato e dinamico in tutte le sue accezioni e sfaccettature.



L'OPERA

Amore fisico che diventa mentale, fisicità quasi da monogamica. Nasce L'edonismo che diventa sentimento fino al cielo ... nell'orgoglio di essere Donna



Il nostro SL è un Cabernet Sauvignon in purezza, caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso,con riflessi violacei e da un bouquet di frutta rossa matura accompagnato da dolci note vanigliate e tostate. Questa selezione di uve viene fatta affinare in barriques di Rovere francese nuove e successivamente 12 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Un vino di grande potenza e persistenza, integro e con un grande equilibrio.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA SANTA LUCIA DI SCOTTO LORENZO

SL Maremma Toscana D.O.C. Cabernet Sauvignon annata 2019

CONTATTI

cell:+39 392 9506975 cantinasantalucia@gmail.com www.azsantalucia.com

L'AZIENDA

La nostra storia inizia nel 1886 con i primi documenti di compravendita delle uve,anche se l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini inizierà solo un secolo dopo,dalla passione del nostro Babbo Luciano. I figli Lorenzo, enologo dell'azienda, e Luca, direttore commerciale, hanno deciso di investire nell'azienda così che Santa Lucia è diventata l'attività principale della famiglia. L'azienda oggi conta 40 ettari di vigneto, con uve sangiovese, vermentino, ansonica, viognier, alicante, merlot, cabernet sauvignon, ciliegiolo e petit verdot, per una produzione annuale di 230.000 bottiglie.

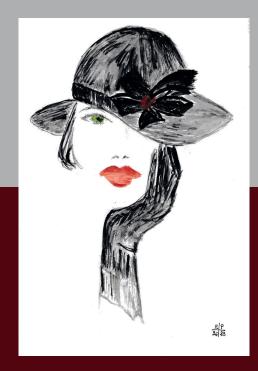
PUCCIONI ELISABETTA

'Donna con cappello' acquerello su carta cm. 32x24

CONTATTI cell: +39 333 8878763 bettypuc@gmail.com

L'ARTISTA

Nata a Siena il 5 settembre 1958, vive a Poggibonsi. Laureata in lettere e filosofia e in Scienze Religiose, ha conseguito nel 2012 un Master in Simbologia Religiosa presso l'UPS di Roma. Sposata, ha una figlia. Ha collaborato con la casa editrice SEI per edizioni multimediali sulle vie di pellegrinaggio, di cui è un'esperta. Negli ultimi anni ha tenuto corsi di storia dell'arte e simbologia presso l'UNETLI di Colle Val d'Elsa. Lettrice mai sazia ha due passioni: l'arte e i viaggi. Ha una collezione privata di dipinti ed ha pubblicato per la casa editrice Porto Seguro nel 2021 "La maestra della memoria" e nel 2022 "Il gorgoglio dell'acqua".



L'OPERA

Il cappello ritrovato

La scatola si apre e si diffonde un profumo di lavanda.

Tra le pieghe e le volute della carta velina, spunta come un fungo la cloche nera.

Su un lato della falda, il nastro di raso, si ripiega e si avvolge formando un fiocco,

che piega la tesa e nasconde una parte del viso.

L'immagine riflessa nello specchio è intrigante e misteriosa.

Ciò che è celato, induce alla scoperta e invoglia alla conoscenza.

Viene il desiderio di denudare la testa coperta dal cappello e

godere pienamente della beltà nascosta.



Il Candito è ottenuto da una selezione delle uve 100% Syrah del vigneto di Farneta. Vinificato in cemento, con circa il 30% di uve a grappolo intero, è affinato in botte di rovere francese. E' un vino strutturato, armonico ed elegante, dal colore rosso intenso. Al naso è fruttato con profumi di prugna, amarena, pepe nero e sentori di vaniglia. In bocca ha un tenore alcolico degno di nota, morbido, sapido e un finale con note leggermente dolci.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA EREDI TREVISAN

Candito Cortona DOC Syrah annata 2018

CONTATTI:

cell: +39 348 3361004 info@ereditrevisan.it www.ereditrevisan.it

L'AZIENDA

La famiglia Trevisan da sempre coltiva la vite: prima in Veneto, terra di origine, poi in Alto Adige nei bellissimi terrazzamenti a picco nella Valle Isarco e dal 1962 a Cortona in Toscana.

Oggi, Luca con la moglie Tiziana ed il figlio Shardul coltivano con metodo biologico e biodinamico i 2,5 ettari di vigneto a Syrah nel comune di Cortona, nei due vigneti di Pietraia e Farneta. Le varie pratiche sono scandite dalle fasi lunari. I vini prodotti sono il risultato di un accurato e appassionato lavoro quanto più naturale possibile, dimostrando l'estrema versatilità del vitigno Syrah nelle varie espressioni.

REMBOR GUDRUN

'Senza Titolo' acrilico a pennello e spatola su tela cm 60 x 80 anno 2019

> CONTATTI tel: +49 173 2767694 paneedolce@gmx.de

L'ARTISTA

Nata in Germania ha avuto la passione per il disegno fin da giovane. Ha iniziato le esposizioni da circa 15 anni. Alterna la sua abitazione tra Lingenfeld in Germania e Trequanda in Italia, dove vive con i 3 figli ed il marito Bernhard. Mostre: 2007 Studio medico dr.sthlheber, Lustadt - 2008 Daimler Chrysler AG Global Logistic Center, Germersheim- 2009 Hotel Movenpick, Bellinzona (CH)- 2010 Muhlturmgalerie, Speyer - 2011 Esposizione individuale Kunstverein, Lingenfeld- 2012 Galleria opio5, Montepulciano (SI) - 2013 Wein galerie, Impflingen - 2014 Kunst und kulturverein, Romerberg-2015 VR bank, Schwetzingen - 2016 Palazzo Salomone Piccolomini Pienza (SI) Esposizione permanente nel ristorante Conte Matto a Trequanda (SI) e Relais La Leopoldina a Bettolle (SI).



L'OPERA

Arte moderna astratta tra colore e forma dove l'artista crea la sua personale visione dello spazio.



Vino rosso da medio corpo, al naso si trovano sentori terziari, corteccia, cacao, in bocca morbido e tannico gradevole, da bere con gli amici davanti a della buona carne rossa ai ferri.

Di questa annata ne sono state prodotte 3333 bottiglie.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA PODERE IL MACCHIONE FRANCAVILLA

Il Macchione Rosso di Montepulciano DOCG annata 2021

CONTATTI tel: +39 0578 75 85 95 podereilmacchione@live.it

L'AZIENDA

Il Macchione" rappresenta una contenuta e prestigiosa realtà vinicola all'interno della ricca tradizione del Vino Nobile di Montepulciano. La gestione familiare dell'azienda, la sua posizione privilegiata e la presenza di esperte figure professionali mirano alla creazione di un prodotto inimitabile e di assoluta qualità.

"Tutto il tempo che serve" vuole essere un modo di esprimere ciò che natura insegna in questa splendida parte di Toscana che del vino ha fatto un'arte e un momento di piacere

SALVESTRINI MARCELLO

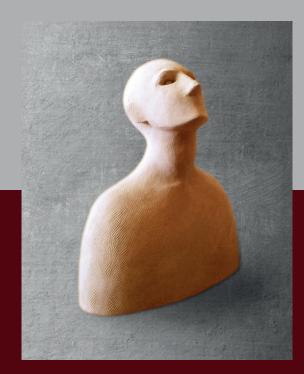
'Omini' tiratura limitata numerata resina e polvere di marmo cm 9x11x10 anno 2016

CONTATTI cell: +39 348 5146484 chaco@digitalmodi.net www.marcellosalvestrini.it

L'ARTISTA

Nato a San Gimignano nel 1961. Diplomato all'Istituto Statale d'Arte di Siena nella sezione di scultura. Ha lavorato per molti anni come scultore di modelli per la riproduzione seriale e come designer per importanti aziende di vetro, cristallo e argento. Ha realizzato la sua prima personale al Castello della Magione di Poggibonsi e realizzato alcuni monumenti in bronzo e travertino installati in giro per l'Italia.

Attualmente si possono ammirare sue installazioni nella torre quadrata della Rocca di Staggia.



L'OPERA

"Minute figure silenti, gli OMINI, pur immobili e in disparte rivelano sguardi curiosi. Osservano aggraziati, ciò che li circonda, con la meraviglia e il candore che contraddistingue i puri di cuore o chi è arrivato da poco, da molto lontano.Potresti non scorgerli, occorre occhio attento per cogliere la loro presenza, fatti più di anima che di materia, conservano il gesto arioso del loro creatore.L'opera di Marcello Salvestrini si inserisce con grande maestria nel castello.

Essenziale, arte non urlata, quasi anti-materica, fa dei suoi o-mini, un invito all'ascolto, relazione che richiede silenzio e intimità."

Donatella Bagnoli



"Capitoni" è stata la prima etichetta è il nome della nostra famiglia, ci è sembrato il più rappresentativo per identificare il lavoro che avevamo fatto.

Dei nostri vini, "Capitoni" è l'unico che sicuramente viene prodotto ogni anno, grazie al connubio tra l'uva Sangiovese e l'uva Merlot. A seconda dell'andamento climatico dell'annata che caratterizza la vendemmia, aggiungiamo al Sangiovese, in minime percentuali variabili, il Merlot "uva facile". Questa scelta in vigna ci consente di proporre ogni anno un vino apprezzabile e comunque ottenuto nel rispetto della naturalezza, senza marcati interventi di cantina

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CAPITONI MARCO AZIENDA AGRARIA

Capitoni Orcia DOC - Riserva annata 2019

CONTATTI cell: +39 338 8981597 info@capitoni.eu www.capitoni.eu

L'AZIENDA

Agricoltori da generazioni, ci occupiamo personalmente della cura dei campi, delle vigne e della vinificazione delle nostre uve. Custodi attenti del lavoro di chi ci ha preceduto, abbiamo continuato la loro opera per migliorare e valorizzare sempre più questo luogo, con una visione aperta al futuro. I cambiamenti sono stati tanti nel corso dei decenni: dal superamento della mezzadria fino a scegliere di diventare vignaioli dedicandosi completamente a una nuova impresa. L'attaccamento alla terra il rispetto delle piante e dei loro frutti è rimasto invariato ed è la spinta che porta a migliorarci sempre più .

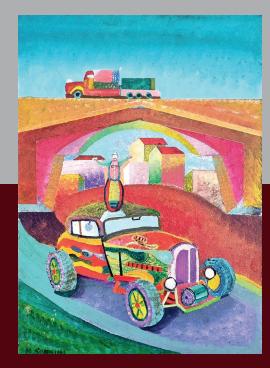
SONNINI MASSIMO

'Bentley' Tecnica mista su cartone telato cm 50x70 anno 2023

CONTATTI tel: +39 0577 685338 sonnimax@gmail.com www.massimosonnini.com

L'ARTISTA

Sonnini, con cristallina originalità, ispirato e vivace, risulta figura da seguire in un versante surreale, che rimane, almeno in ambito territoriale, tra i più interessanti degli ultimi decenni. Nell'alveo fascinoso della fantasia, la pittura di Sonnini incontra repentine sollecitazioni. Suggestivi i colori che costruiscono vivaci trame dove trovare riparo dal grigiore quotidiano. Quasto alimenta, alla radice, una narrativa in cui non è difficile indovinare taluni rimandi autobiografici, è la memoria e la riflessione di un autore capace di spingersi oltre la dimensione del tempo, nelle pieghe ombrose ed enigmatiche di un' esistenza virtuale.



L'OPERA

visione onirica e surreale del paesaggio e dei suoi soggetti, disposti a creare uno scorcio prospettico illusorio. La macchina in primo piano è uno dei soggetti più amati dall'autore.



Strutturato, equilibrato, con note fruttate di ciliegia e prugna e con sentore floreale di viola mammola, e sul finale emergono sensazioni di rovere. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, che ne sottolineano la maturità e complessità, è prodotto con uve Sangiovese, Canaiolo nero, Colorino e Mammolo, tipiche del nostro territorio.

L'affinamento è di 2 anni in botti di rovere di Slavonia e in tonneaux e barriques francesi, e si completa con 6 mesi di affinamento in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Si consiglia di servirlo con i piatti tipici del territorio.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA ERCOLANI CARLO E MARCO

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0578 716764 info@ercolanimontepulciano.it www.ercolanimontepulciano.it

L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Ercolani Carlo e Marco nasce negli anni '80 a Montepulciano, in Toscana, dove già negli anni '40 il bisnonno Ercolani coltivava l'arte cantiniera.

Trasmessa la passione per il territorio, sarà poi nonno Sergio negli anni '60 a gettare le basi dell'odierna attività, proseguita dai figli Carlo e Marco e ampliata con nuovi vigneti, mantenendo costante l'impegno alla genuinità.

Il fiore all'occhiello dell'Azienda Ercolani è la Città Sotterranea, cantina rinascimentale con bottaia di affinamento dove si effettuano visite guidate al museo medievale, degustazioni e vendita dei prodotti.

STACCIOLI PAOLA

'Ripartenza' ceramica a lustro cm30x27x31

CONTATTI cell: +39 328 5759620 paolastaccioli@gmail.com www.paolastaccioliceramiche.com

L'ARTISTA

Nata a Firenze nel 1972, Paola Staccioli si forma nel mestiere dell'arte frequentando il laboratorio del padre Paolo, trovando presto nella ceramica il suo medium di elezione. Con la tecnica del lustro, prendono forma le opere per le quali l'artista rinnova ogni volta il gusto della creazione di un racconto, governandone forma e colore con l'armonia spontanea e scanzonata di chi canta alla meraviglia della bellezza di un universo domestico, quotidiano, di un microcosmo privo di artificio ove terra, fuoco e colore si accordano alla rivelazione della luce.



L'OPERA

"Negli anni passati ho spesso rappresentato il tema della poltrona. La poltrona vista come luogo di riposo, luogo di lettura, luogo di compagnia. In questo caso l'opera è stata realizzata durante la fase finale della pandemia e la figura protagonista della scultura sente la necessità di alzarsi e uscire..."



Vitigno Sangiovese - Vendemmia: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita - Vinificazione: Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio e troncoconici di legno per la - fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di circa 22 giorni. Affinamento: In tonneaux e botti grandi da 20 hl per circa 15 mesi, ai quali seguono almeno 9 mesi di permanenza in bottiglia.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANTINE STORICHE DE RICCI

Nobile di Montepulciano DOCG annata 2018

CONTATTI tel:+39 0578 757166 info@dericci.it www.dericci.it

L'AZIENDA

Da sempre perseguiamo la nostra personale idea di vino basata su reinterpretazione e innovazione della nostra tradizione, alla ricerca dell'eccellenza. Racchiudiamo tutto ciò in una bottiglia così da dare un colore ed un gusto all'emozione. De'Ricci è il vino nel quale le nostre due anime si incontrano. Storia e futuro, tradizione e innovazione, struttura e leggerezza, natura e fattore umano; qui risiedono e si incontrano ad ogni singolo sorso. La Cattedrale del Vino è la prima ed iconica sala della Cantina nel cuore di Montepulciano: nel silenzio della sua maestosità la struttura fa immergere ogni visitatore in un luogo "sacro" per il vino.

STACCIOLI PAOLA

'Fioritura' argilla cm 33x53 anno 2017

CONTATTI cell: +39 328 5759620 paolastaccioli@gmail.com www.paolastaccioliceramiche.com

L'ARTISTA

Nata a Firenze nel 1972, Paola Staccioli si forma nel mestiere dell'arte frequentando il laboratorio del padre Paolo, trovando presto nella ceramica il suo medium di elezione. Con la tecnica del lustro, prendono forma le opere per le quali l'artista rinnova ogni volta il gusto della creazione di un racconto, governandone forma e colore con l'armonia spontanea e scanzonata di chi canta alla meraviglia della bellezza di un universo domestico, quotidiano, di un microcosmo privo di artificio ove terra, fuoco e colore si accordano alla rivelazione della luce.



L'OPERA

Questa lastra in argilla semi refrattaria e' stata cotta una volta, poi dipinta prendendo liberamente spunto dal fiore dei girasoli, e ricotta, con l' antica tecnica dei lustri metallici, che permette di ottenere particolari effetti cromatici, con iridescenze piu' o meno evidenti a seconda del riflettere della luce .



Il Brunello di Montalcino viene prodotto dall'azienda Fagnani, le cui vigne destinate alla produzioni di tipici rossi toscani si estendono per 4 ettari. Le uve di Sangiovese sono vendemmiate manualmente alla fine di Settembre. Alla vendemmia segue la fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata per 20-25 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage. Segue l'affinamento in piccole botti di rovere di Slavonia e in fusti di rovere francese per circa 36 mesi. Il vino riposa 4 mesi in bottiglia e viene messo in commercio dal quinto anno successivo alla vendemmia. Di colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA FAGNANI BAGOGA SNC DI FAGNANI P.

Brunello di Montalcino DOCG annata 2017

CONTATTI tel: +39 0577 282208 info@vinifagnani.it www.vinifagnani.it

L'AZIENDA

L'azienda Fagnani di Montalcino viene portata avanti in cantina da Gianni Bernazzi e Francesco Fagnani che esaltano l'anima dei propri vini. L'esperienza preziosa maturata negli anni, il ricorso a tecniche consolidate ed innovative e presupposti territoriali ideali sono garanzia di prodotti di straordinaria qualità nel pieno e prezioso rispetto dell'elemento naturale. La cura meticolosa dei vitigni e dell'ambiente uniti ad una rigorosa selezione costituiscono i presupposti fondamentale per l'autenticità dei propri vini, con un carattere originario che esprime a pieno la semplicità di un territorio unico e straordinario.

A nome di tutti i Lions vogliamo ringraziare gli sponsor per averci offerto il loro prezioso contributo nell'organizzazione dell'evento..

Siamo molto grati per la vostra partnership e speriamo di poter continuare a lavorare insieme in futuro per altre iniziative dedicate al prossimo.



BancaTEMA

GRUPPO BCC ICCREA

















"Se potrò impedire a un cuore di spezzarsi, non avrò vissuto invano.

Se allevierò il dolore di una vita o guarirò una pena, o aiuterò un pettirosso caduto a rientrare nel nido, non avrò vissuto invano."

Emily Dickinson

Un ringraziamento speciale è per tutti gli ARTISTI e tutt le AZIENDE AGRICO-LE che hanno donato la loro ARTE per creare l'evento e cercare di raggiungere gli obiettivi di solidarità. Senza di loro nulla vi sarebbe stato da organizzare.



AZIENDE E SOCIETA' AGRICOLE:

Banfi - Montalcino

Campino Delle Querce - Montepulciano

Campotondo Di Elena Salviucci - Castiglione D'orcia

Canneto - Montepulciano

Cantina Chiacchiera - Montepulciano

Cantine Del Redi - Montepulciano

Cantine Storiche De'Ricci- Montepulciano

Capitoni Marco Azienda Agraria - Pienza

Carpineto Grandi Vini di Toscana- Montepulciano

Colle Santa Mustiola - Chiusi

Donatella Cinelli Colombini - Montalcino

Elisabetta Fanetti - Montepulciano

Ercolani Carlo E Marco - Montepulciano

Eredi Trevisan G. - Cortona

Fagnani P & C. - Montalcino

Fattoria di Valiano - Castelnuovo Berardenga

Fattoria Pulcino - Montepulciano

Giacomo Mori - San Casciano Dei Bagni

Godiolo - Montepulciano

Il Querciolo- Marciano Della Chiana

La Cignozza - Chianciano Terme

La Madona Srl - Montalcino

Lombardo - Montepulciano

Machetti Di A. Machetti & C. - Montalcino

Miscianello Di Pepi Laura - Castelnuovo Berardenga

Geografico - Castellina In Chianti

Palazzo Bandino - Chianciano Terme

Pietro Nenni - Chiusdino

Podere Caprili - Montalcino

Podere Della Bruciata - Montepulciano

Podere Forte - Castiglione D'orcia

Podere Il Fitto - Cortona

Podere Il Macchione - Montepulciano

Sabrina Morami - Castiglione Del Lago

San Gregorio - Chiusi

Santa Lucia - Orbetello

Tenimenti Ricci - Montalcino

Tenuta Il Poggione - Montalcino

Tenuta Sanoner - San Quirico D'orcia

Villa Le Prata - Montalcino

ARTISTI

Andreauccetti Alessandro

Belardi Alessandro

Betti Roberta

Bini Giampiero

Capitini Francesca

Ciglar Davor

Cipolletti Adriano

Conti Elena

Coppi Linda (Licò)

De Marco Nicola

Fantini Roberto

Filippeschi Gino

Giovannoni Ginevra (Rame 13)

Gobbini Gianfranco

Grazi Alessandro

Joluvian

Lenni Agnese

Lunghini Giovanni

Manzi Sergio

Marano Carol A.

Martelli Daniela

Mazzieri Fabio

Mazzilli Alice

Milaneschi Marco (Sera)

Miracapillo Mariangela

Neri Gianni

Oliva Pino

Orlandi Daniele (Umberto Staila)

Pesella Giuseppe Gastone

Puccioni Elisabetta

Rembor Gudrum

Salvestrini Marcello

Sonnini Massimo

3 1 5 1

Staccioli Paola



