

04 Maggio 2024
Parco dei Principi Grand Hotel e Spa
Via G. Frescobaldi, 5 - Roma

*Cento Pittori
Via Margutta
..and Friends*



III EDIZIONE
ARS E VINUM
Via Margutta and Friends

04 maggio duemilaventiquattro

Raccolta fondi destinati all'acquisto di un cane guida addestrato da donare ad un non vedente.

Siamo giunti alla III° Edizione!

Negli anni il progetto si è sviluppato e per questa nuova edizione ha ampliato i suoi orizzonti e vede collaborare i Lions Club del Distretto 108L e del Distretto 108La, sulla spinta degli artisti dell'Associazione "I Cento pittori di Via Margutta" con sede in Roma. In questa terza edizione saranno infatti loro a donare le opere d'arte che andranno a comporre i lotti da mettere in asta, supportati dal Comitato 'Artisti della Solidarietà' del Distretto 108L e da alcuni pittori che hanno sostenuto il progetto nelle precedenti edizioni.

"I Cento pittori di Via Margutta", che prendono il nome dall'omonima via di Roma, dedicata fin dal Rinascimento all'esposizione e sviluppo delle arti, si sono costituiti come associazione nel 1970 ed è ad oggi una delle realtà artistiche romane più importanti e seguite. Le opere d'arte saranno accompagnate da vini pregiati riconosciuti a livello mondiale come i più premiati del settore, spaziando così in rinomate tipologie, come: Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Syrah, Super Tuscany ed altri.

I lotti battuti in asta sono composti da una opera d'arte e due bottiglie di vino pregiato a cui è stata apposta un'etichetta speciale con l'immagine dell'opera d'arte che le accompagna. Bottiglie racchiuse in una scatola dedicata per sottolinearne l'unicità. Una limited edition, unica nel suo genere!

04 maggio duemilaventiquattro

REGOLAMENTO ASTA

Le modalità di partecipazione all'asta saranno sia ON- LINE che in PRESENZA e per tutti l'asta avrà inizio alle ore 16:30 del 04 maggio 2024. **Ogni lotto sarà esposto dalle ore 15:00 presso la sede dell'asta.**

FAI LA TUA OFFERTA! Sia per la modalità ON -LINE che in PRESENZA potrai fare delle pre-offerte già da oggi, registrandoti alla CASA D'ASTE GUIDORICCIO: www.asteguidoriccio.it/registrazione

Le offerte fatte per i singoli lotti diverranno la base d'asta il giorno della battiture e se non vi saranno rilanci il lotto sarà aggiudicato da chi ha inviato la sua pre-offerta tramite il sistema della casa d'aste.

PARTECIPAZIONE ASTA IN MODALITA' ON-LINE

La modalità ON-LINE si svolgerà su una stanza zoom così che tutti i partecipanti possono seguire in live le fasi dell'asta e fare le loro offerte tramite chat. Tutte le offerte saranno riportate a vostro nome al battitore, tramite i nostri referenti in sala. Per invitarvi alla call di zoom abbiamo bisogno dei tuoi dati ed è per questo che per partecipare dovrai iscriverti al nostro evento prendendo un biglietto gratuito sul sito www.eventbrite.it. **Dopo che ti sarai iscritto potremo spedirti, il giorno prima dell'asta, l'invito per accedere alla stanza di zoom!**

ISCRIZIONE ASTA ON - LINE: <https://tinyurl.com/58subvuw>

Su richiesta per la modalità ON-LINE i lotti potranno essere spediti tramite corriere, con costi a carico dell'aggiudicatario.

04 maggio duemilaventiquattro

PARTECIPAZIONE ASTA IN PRESENZA

Nella modalità in PRESENZA potrai **visionare i lotti dalle ore 15:00 del 04 maggio 2024** presso la sala dove si svolgerà l'asta. La location è il prestigioso Hotel PARCO DEI PRINCIPI e la sala destinata all'asta è posta a piano terra, a sinistra della reception.

Al tuo arrivo potrai visionare i lotti e iscriverti all'asta avendo pieno supporto dall'organizzazione per ogni tua domanda e dubbio.

Ogni lotto avrà una base d'asta, che di partenza senza eventuali pre-offerte effettuati on - line sul sito della casa d'aste, è stata fissata in **EURO 250,00**. **I rilanci saranno di un minimo di EURO 50,00**. Grazie alla generosità degli artisti e delle aziende viti-vinicole il prezzo base di ogni lotto è simbolico non essendo legato a valori di mercati che sarebbero notevolmente superiori. Vi invitiamo pertanto ad essere generosi per poter realizzare un fine benefico di indubbia importanza.

Ogni lotto aggiudicato sarà consegnato al termine dell'asta, pertanto dovrà essere saldato il giorno stesso tramite assegno o bonifico bancario istantaneo sull'IBAN che vi sarà indicato.

04 maggio duemilaventiquattro



DANIELA MARTELLI
CON L'OPERA ANIMA NUDA
ACCOMPAGNATA DAL VINO
MONTEGIACHI
CHIANTI CLASSICO RISERVA

ARS ET VINUM EDIZIONE 2023

04maggioduemilaventiquattro

CONSULTA IL CATALOGO!

<https://tinyurl.com/bdv9md5j>





III EDIZIONE

ARS E VINUM

Via Margutta and Friends

ANGELI A 4 ZAMPE!
Due occhi per chi non vede.



Finalità

04 maggio due mila ventiquattro

Uniti per un bene comune! Due Distretti Lions in collaborazione per per una finalità importante a livello nazionale. Il Servizio Cani Guida dei Lions che nasce nel 1959 per addestrare e consegnare gratuitamente cani guida alle persone ipovedenti e non vedenti in tutta Italia. Il centro di addestramento di Limbiate è una delle più importanti realtà europee, riconosciuta come Ente Morale con DPR nel 1986.

TESTIMONIAL

Parlare dell'esperienza di avere come compagno un cane guida, mi commuove sempre. Posso dire che avere al mio fianco questa bellissima cucciola, mi ha cambiato la vita! Con Lei al mio fianco, tutto è diventato più semplice ed agevole da svolgere, oltre ad avere una nuova amica che amo tantissimo. Con il suo aiuto, ora, posso andare dove voglio senza impedimenti, mentre prima, anche solo per svolgere semplici attività quotidiane, come andare in banca, avevo bisogno di chiedere supporto ad amici e parenti, dato che il bastone non era abbastanza.

Con la mia canina ci siamo subito trovate, è stata empatia! Ed ora che lei è più grande e quindi meno agitata, la nostra complicità è completa. Ricordo che poco dopo la formazione che mi hanno impartito a Limbiate, presso il centro di addestramento, sono riuscita agevolmente ad andare a prendere l'autobus per recarmi a lavoro e questo per me è stato davvero un nuovo inizio.

Io non sono nata non vedente, ma ipovedente, ed è con un incidente domestico che ho perso completamente la vista. Questo mi ha fatto attraversare un periodo molto difficile della mia vita, e per questa situazione, anche molto importante emotivamente, per mia volontà non avrei mai pensato ad un cane guida, ma oggi posso dire che, il dono del cane guida addestrato, arrivato grazie alla raccolta fondi dei Lions International, è la cosa più bella che io abbia mai ricevuto.

Wiviane, la mia canina, mi ha restituito la libertà!

Michela Sampieri
Proprietaria di un Cane Guida Lions



ARS E VINUM

Michele Alessandro Martella
Governatore Distretto 108L



“Al servizio di un mondo che ha bisogno”

Gratitudine è la parola che esprime meglio il mio sentimento per il Service Interdistrettuale Ars et Vinum , organizzato dal Lions Club Montalcino Valli d’Arbia e d’Orcia del Distretto 108LA e supportato dal Comitato degli Artisti della Solidarietà del Distretto 108L oltre che dal Distretto Leo 108L. La collaborazione di numerosi club Lions e Leo di più distretti oltre che di importanti artisti e produttori di vino, rappresenta un eccellente esempio di come i Lions siano in grado di coinvolgere anche i non Lions per diventare ‘Costruttori di Solidarietà’.

Il Service è finalizzato alla raccolta dei fondi per la donazione di cani guida addestrati per non vedenti: aiutare le persone in difficoltà è infatti parte fondamentale della nostra missione di Lions. È doveroso da parte mia ringraziare tutti gli artisti e i produttori di vino, che hanno donato il loro talento, le loro opere per contribuire alla realizzazione di questo progetto di servizio, i Lions Club che hanno supportato l’iniziativa e tutti quelli che daranno il loro contributo.

Sono certo che l’asta avrà lo stesso meritato successo che ha riscontrato in passato

“Umiltà, coraggio, idee”

Ars et Vinum, giunto alla terza edizione, esce dai confini del Distretto 108La per coinvolgere gli amici Lions del Distretto 108L e si arricchisce della preziosa collaborazione dell’Associazione Cento Pittori via Margutta.

Arte e vino insieme suscitano emozioni, passioni e, come sempre tra i Lions, solidarietà. Questa edizione è dedicata alla donazione di un cane guida a una persona non vedente. Dal 1959 il Servizio Cani Guida dei Lions addestra e consegna gratuitamente cani guida alle persone non vedenti in tutta Italia.

Sono sicuro che assisteremo a una gara serrata per assicurarsi i lotti di opere d’arte unite ai migliori vini dei nostri territori e donare così gli occhi del migliore amico dell’uomo a chi non può utilizzare i propri.

Alberto Carradori
Governatore Distretto 108LA



Obiettivi



ARS E VINUM

“non nobis solum nati sumus”
non siamo nati solo per noi stessi.

Francesca Vinci
Presidente del Distretto Leo 108 L



Cari amici Lions, Leo e sostenitori, con entusiasmo ho accolto la richiesta di collaborazione a questo importante evento di beneficenza perché, come rappresentante dei Leo, sono convinta che il nostro obiettivo sia proprio il bene della nostra comunità.

L'asta non è solo un'occasione per acquisire oggetti di qualità, ma anche un gesto di amore e generosità: grazie al vostro sostegno, speriamo di realizzare un sogno che cambierà radicalmente la vita di chi ne ha più bisogno, donando un cane guida.

Immaginate il potere di un solo gesto: grazie a voi, una persona non vedente potrà godere di una maggiore indipendenza e sicurezza grazie all'aiuto di un cane addestrato allo scopo sin da cucciolo; il contributo di tutti noi farà una concreta differenza nella vita di qualcuno.

Desidero esprimere la mia più profonda gratitudine a tutti voi, donatori e partecipanti, per il vostro impegno e la vostra generosità e desidero ringraziare Linda per l'organizzazione di questo evento e per aver coinvolto anche noi Leo.

Unione

‘L'arte è l'espressione più immediata dello spirito umano’

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

Il Comitato Lions “Artisti della Solidarietà” 108L ha accolto con entusiasmo l'invito della Coordinatrice Linda Coppi del Lions Club Montalcino Valli d'Arbia e d'Orcia di realizzare un service multidistrettuale con il geniale progetto da lei realizzato già da due anni, “Ars et Vinum”.

Nell'antica Grecia l'arte e il vino erano considerati importanti componenti della cultura e della vita sociale. L'idea di abbinare opere d'arte, donate da artisti Lions e no, a bottiglie di vino pregiate è un'azione vincente per la raccolta fondi destinata ad azioni umanitarie.

Il concetto di arte come servizio sociale prende forma nella mente degli artisti che donano il proprio talento, negli acquirenti che contribuiscono fattivamente al raggiungimento di nobili scopi, emblemi dell'etica lionistica, nei Lions Club appartenenti ai due Distretti. Insieme, si raggiungono grandi obiettivi, al di là di spazi e tempi circoscritti, ampliando i confini, con lo stesso spirito di servizio, con la convinzione che noi Lions apparteniamo ad una significativa e importante famiglia internazionale.

Francesca Cencetti - Coordinatrice distrettuale
Gianni Turina - Membro fondatore



ARS E VINUM

Linda Coppi
Coordinatore Service Ars Et Vinum

‘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, questo è il suo fine principale ed è questo che in ogni edizione cerchiamo di perseguire. E’ bello vedere che negli anni il progetto sta crescendo per approdare in questa III edizione nella nostra bella Capitale.

Una profonda gratitudine va a gli artisti della storica associazione ‘I Centi Pittori di Via Margutta’ che hanno subito sposato il progetto, affiancati da un piccolo gruppo di artisti che hanno sostenuto il progetto negli anni precedenti, oltre che al comitato degli Artisti per la solidarietà del Distretto 108L per il grande sostegno profuso.

Parimenti solo ringraziamenti e gratitudine devono essere rivolti alle Cantine toscane che hanno donato il vino, con etichette famose in tutto il mondo.

L’unità, la collaborazione tra artisti e cantine, la fratellanza tra diversi Lions Club di due diversi Distretti il 108L ed il 108La, sono la base portante del service, che ricorda a tutti noi, che solo insieme possiamo fare la differenza.

‘La solidarietà
è l’unico investimento che non fallisce mai.’

Henry David Thoreau

I Cento Pittori via Margutta affondano le loro radici nel 1953 quando alcuni artisti si riunirono e decisero di dar vita e colore ad una strada che fin dal Rinascimento è stata il rifugio naturale di pittori, scultori, poeti, musicisti ed artigiani. Le prime manifestazioni, erano promosse dal Comune di Roma , “Le Fiere dell’Arte”. Nel 1970 si costituì l’attuale “Associazione Cento Pittori via Margutta” da allora, ogni anno, gli artisti dei Cento Pittori si ritrovano a via Margutta. Vogliono testimoniare l’attaccamento a questa via, cercando di farla rimanere strada consacrata all’Arte. La partecipazione a questa rassegna testimonia che nell’animo degli artisti permane viva la volontà di continuare a rappresentare la celebre strada, nonché la determinazione di portare avanti nel tempo questi valori. La Mostra, arrivata quest’anno alla 121° edizione, porta vita e cultura alla città ed in particolare al centro storico. L’Associazione, è stata sempre aperta agli impegni di generosità e alla solidarietà con le organizzazioni umanitarie. Per questo molti artisti, rigorosamente selezionati, hanno accolto favorevolmente l’invito a partecipare alla iniziativa benefica della Lions Club International, organizzazione molto conosciuta nel mondo e in Italia, di beneficenza per giovani disabili e per addestramento di cani guida, assolvendo così al suo ruolo di diffondere la cultura anche attraverso forme di sostegno umanitario.

Luigi Salvatori
Pres. Ass. ‘Cento Pittori Via Margutta’



CENTO PITTORI
VIA MARGUTTA



ARS E VINUM

Via Margutta

LOTTO N. 1

MAURIZIO BAIOCCHINI

‘Composizione 01’
Tecnica mista
cm 61x46,
anno 2018

CONTATTI

cell. +39 3358104107/3395069728
baiocchini.maurizio@libero.it
Social (baiocchini artist)



L'OPERA

Lavoro di stile informale realizzato con due piccole tele polimeriche (olio, metallo e resina) su supporto ligneo



IL VINO

Nasce dall'assemblaggio dei 3 vigneti della Tenuta, nei 3 versanti di Montalcino. I suoli dei vigneti sono caratterizzati da diversi terroir: variano dal galestro a sabbie e argille, tra zone più soleggiate con clima mediterraneo e zone soggette a forte escursione termica con clima continentale, ha la finalità di raggiungere il perfetto equilibrio tra i vari terroir. L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estremamente favorevoli, con una primavera piuttosto mite e da un'estate calda, ma senza significativi fenomeni termici. I vini ottenuti sono particolarmente freschi e croccanti, con una grande complessità, e sono caratterizzati da un notevole "potenziale di invecchiamento".

BASE D'ASTA: EURO 250,00

ANGELINI WINES E ESTATE
VAL DI SUGA

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0577 804101
valdisuga@angeliniwinesandestates.com
www.angeliniwinesandestates.com

L'AZIENDA

La nostra missione è coltivare la vigna. La nostra passione è raccontare i territori attraverso i vini.

Nel 2011 alle realtà agricole e vitivinicole Tenimenti Angelini – le toscane Val di Suga, Tenuta Trerose, San Leonino, la friulana Cantina Puiatti – si aggiunge la Cav. G.B. Bertani, storica azienda della Valpolicella che ha dato il nome Bertani Domains per arrivare e poi al 2015 dove viene acquistata la marchigiana Fazi Battaglia. Nel 2022 si apre così un nuovo capitolo della storia del gruppo, un capitolo di rinnovato impegno della famiglia Angelini che decide di rinominare il gruppo Angelini Wines & Estates.

LOTTO N. 2

BARBARA BERARDICURTI

“Prepara le valigie della mente..”
olio su tela
cm 30x40
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 3284153400
www.barbaraberardicurti.eu
berardicurti@gmail.com



L'OPERA

Con questo dipinto, in continuità con la mia arte, parlo della mia esperienza di vita. Ho viaggiato in tutto il mondo, Asia, Sudamerica, Africa etc. La terra d'Africa “Terra d'enigma e frutto di ragione”... idea del Tutto sei e Voce dell'antico” frasi tratte da una poesia di Ndjock Ngana, è la terra che mi porto dentro e che ho l'esigenza di rappresentare con il colore e la mia arte. Le etnie incontrate, gli occhi che ti “bucano l'anima”, i popoli fieri e realtà incontaminate, il deserto e le zone pre-desertiche, “l'immenso nulla” ...Il grappolo d'uva a sinistra del dipinto, quasi ad incorniciare il volto di questa donna, vuole essere un simbolo di unione tra culture diverse e rappresenta la ricchezza della diversità.



IL VINO

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 Riserva
annata 2020

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'obiettivo principale della famiglia Sanoner è di produrre vini biologici d'eccezione, che rispettino il territorio.

LOTTO N. 3

ANGELO COLANZINGARI

‘Campagna’
Acquerello su carta
cm31x46

CONTATTI
cell. +39 3487233988
www.colangelarte.com
colangel61@gmail.com



L'OPERA

Nella pittura di Angelo Colanzingari la realtà, quella degli uomini, degli eventi, del mondo, esiste; ma è solo un punto di partenza.

Le sollecitazioni visive e mentali ‘esterne’ vengono infatti raccolte solo per essere proiettate subito in un altro contesto espressivo: e quella della ‘trasfigurazione’ appare la chiave interpretativa più indicata per comprendere la sua opera.

Quello che la pittura di Angelo Colanzingari invita a fare è dunque un affascinante percorso, che parte dal dato reale per approdare subito ad un ‘altro’ mondo, ad una ‘altra’ realtà: dove ognuno è chiamato a confrontarsi con ciò che il pittore evoca, ma forse ancora di più con ciò che la ‘propria’ sensibilità suggerisce.



IL VINO

Dal punto di vista climatico la 2019 può essere definita un'annata moderatamente calda ma mai torrida, senza eccessivi e prolungati picchi di calore, che ha beneficiato per tutta la stagione di forti escursioni termiche che hanno agevolato un'importante attività fotosintetica della pianta a favore di una perfetta maturazione.

L'analisi di tutti gli indici climatici conferma e giustifica l'eccellenza della vendemmia 2019.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANALICCHIO DI SOPRA DI
RAPICCIOLI

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI
tel. +39 0577 848 316
info@canalicchiodisopra.com
www.canalicchiodisopra.com

L'AZIENDA

Siamo dal 1962 parte attiva dello sviluppo qualitativo di Montalcino, attori protagonisti di un territorio bello e generoso che abbiamo contribuito a rendere famoso.

Canalicchio di Sopra è il racconto di un'azienda che ha percorso la storia della viticoltura montalcinese negli ultimi 50 anni, la sua crescita e la sua affermazione mondiale: La prima bottiglia di Brunello di Montalcino “Canalicchio di Sopra” viene prodotta nel 1966. Nel 1967 Canalicchio di Sopra è uno dei 12 marchi fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Canalicchio di Sopra è oggi il risultato di tre generazioni di appassionati viticoltori legate a Montalcino.

LOTTO N. 4

SILVANO FABRIZIO (SIL)

'Alberi rossi'
olio su tela
cm 40X40
anno 2023.

CONTATTI
cell: +39 3388368408
silvano.fabrizio@gmail.com



L'OPERA

Dipinto che interpreta la natura e raffigura soggetti con originalità e la forza dei colori trasmettono serenità ed emozioni all'osservatore. Amante dell'arte nelle sue opere si rileva una notevole forza pittorica e una straordinaria luminosità. Soggetti naturalistici paesaggi urbani e astratti delineano il suo inconfondibile stile pittorico.

L'ARTISTA

Nato a Carpinone nel Molise, vive ed opera a Roma dal 1968. Pittore autodidatta, artista versatile, semplice amante del suo lavoro e della sua arte fatta di acquerelli ed oli di straordinaria luminosità. Nelle sue opere predilige soggetti naturalistici dal tocco trasparente e delicato, a volte macchiaiolo. Con l'apprendimento delle tecniche ad olio e la costante ricerca, dirige con colori e pennelli emozioni e sensazioni nei paesaggi naturali, nelle acque stagnanti, nel mare, nelle visioni urbane e negli astratti. Queste doti danno spettacolo e luce alle sue opere. Artista presente nelle manifestazioni artistiche romane, nei circoli culturali ed in diverse gallerie d'arte.



IL VINO

Il Cortona Syrah 2021 è un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee e dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie. Il microclima della zona, favorito anche dalla influenza mitigante del vicino lago Trasimeno, permette un'evoluzione in vigna delle uve con l'accumulo dei sentori tipici tra cui il rotundone, tipico descrittore della nota di pepe nero.

Al palato presenta una buona struttura e persistenza, è morbido, con una media tannicità. La maturazione in legno di rovere permette di ottenere sfumature di aromi terziari che completano il profilo aromatico del vino, esaltando la sua inconfondibile identità ed eleganza.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANTINE ISTITUTO ANGELO VEGNI
CAPEZZINE

Syrah - Cortona DOC
annata 2021

CONTATTI
tel: +39 0575 613026
www.campusvegni.it

L'AZIENDA

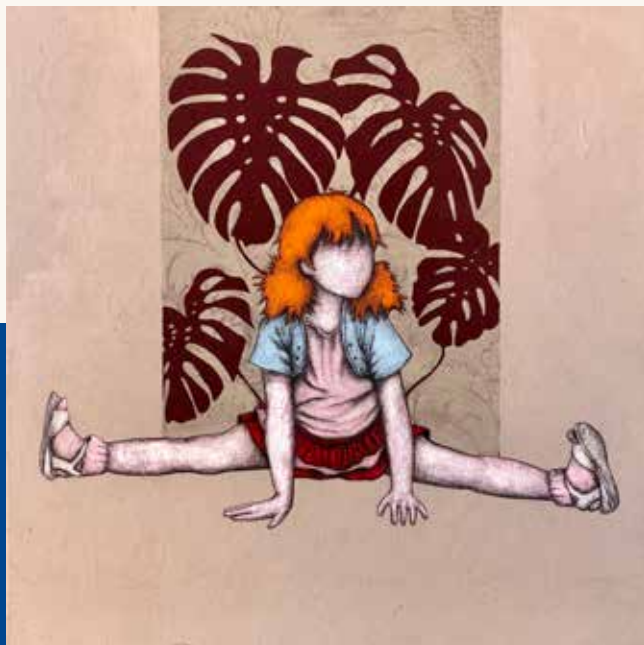
L'Istituto Angelo Vegni, storico istituto di istruzione agraria con sede a Cortona (AR), dal 1886 prepara tecnici e professionisti nel settore agrario. Nato dal lascito testamentario del Commendator Angelo Vegni come "Scuola Pratica di Agricoltura nell'azienda agraria" divenendo oggi un importante polo di istruzione. L'istituto inoltre è corredato da una moderna azienda agraria di 126 ettari di cui 22 deputati alla coltivazione specializzata della vite. Dal 2000 l'Istituto fregia i suoi vini del marchio "Cortona Doc", consorzio di tutela di cui ne è socio fondatore, tra i rossi prodotti fa del suo Cortona Syrah il proprio vino di punta.

LOTTO N. 5

ROBERTO FANTINI

‘Con un sorriso si può tutto’
Tecnica mista, acrilico,
broccato applicato sulla tela
cm 50x50
anno 2019

CONTATTI
cell. +39 3391203644
rf@fantiniarte.it
www.fantiniarte.it



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 se trattasse di una coreografia, i suoi giovani soggetti interagiscono così in modo sincronico e calcolato mostrandosi in posture sempre eleganti.



IL VINO

60% Cabernet Sauvignon con Merlot, Petit Verdot e Sangiovese. Circa 18 mesi in barrique francesi di produttori scelti appositamente per questo vino. 60% nuove e 40% di secondo passaggio. Grande bouquet caratterizzato da aromi di frutti di bosco, cioccolato e arricchito da una lieve speziatura e nota boisè molto ben integrata. Un vino dai tannini vellutati ma, allo stesso tempo, densi e longevi. Grande struttura e tensione.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTA DI ARGIANO

SOLENGO
IGT Toscana
annata 2021

CONTATTI
tel +39 0577 844 037
argiano@argiano.net
www.argiano.net

L'AZIENDA

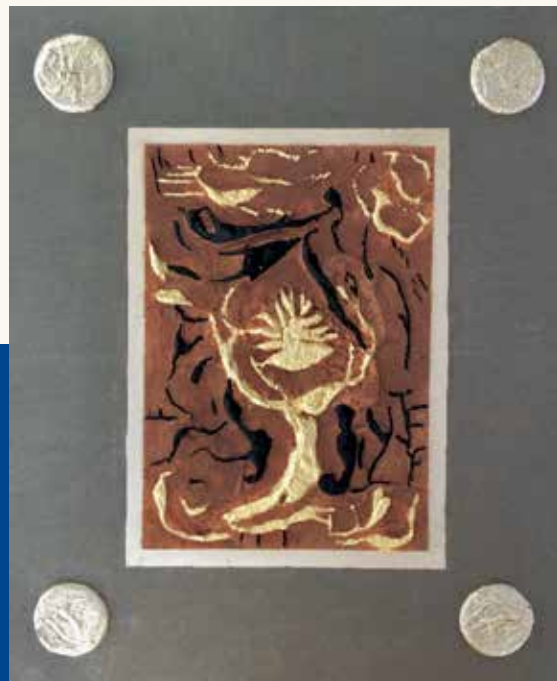
La storia di Argiano s'intreccia con quella del territorio di Montalcino, raccontando il valore identitario di una tenuta fuori dal tempo. Villa Bell'Aria, edificio cinquecentesco simbolo dell'Azienda, rappresenta un raro esempio di villa rinascimentale nel comune di Montalcino. Nel corso dei secoli Argiano è passata di proprietà fra le varie famiglie nobiliari di origine senese, fino ad arrivare all'800 e alla conduzione di Ersilia Caetani Lovatelli che fece conoscere i vini di Argiano nei migliori salotti dell'epoca. Gli inizi del '900 segnano il successo di Argiano che vince la medaglia d'oro al Salone Alimentare di Bruxelles del 1932, continuando a vincere sino ai nostri giorni.

LOTTO N. 6

ENZO FASOLI

'Albero della vita'
tecnica mista su tela
cm 60x50
anno 2014

CONTATTI
cell. +39 3397383438
info@fasolienzo.com



L'OPERA

Opera astratta materica, colore acrilico, foglia oro e vernice metallizzata argento. L'artista se pur in maniera astratta, vuole presentare la sua personale interpretazione dell'albero della vita.



IL VINO

Le uve utilizzate per questo vino sono, per l'85% Sangiovese, il 10% Canaiolo, il 5% Mammolo. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura le uve vengono fatte fermentare per circa 10 \ 12 giorni in tini di acciaio inox. Durante tutto il periodo della fermentazione vengono effettuati 3 rimontaggi al giorno. Appena finita la fermentazione il vino viene subito separato dalle bucce (svinatura) e messo in un altro tino per fare la fermentazione malolattica. Verso Gennaio viene messo in botti di rovere francese, dove sta per 12 mesi. Dopo una leggera filtrazione è messo in bottiglia ad affinare per circa tre mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA LA CIGNOZZA

Chianti Colli Senesi DOCG
annata 2020

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

L'AZIENDA

Semplice e genuina, la cantina La Cignoza 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.

LOTTO N. 7

GUGLIELMO FERRAIOLA

'Fantasia cubista'
acrilico patinato con foglia oro su tela
cm 50x50

CONTATTI
cell. +39 3383580190
guglielmoferraiola@tiscali.it



L'OPERA

In questa sua seconda stagione artistica, dedicata alla pittura, l'artista trasposta nelle velature e nella patinatura dell'acrilico, accompagnate dai riflessi della foglia oro, il senso di tridimensionalità dei giochi di luce, che tanto ama nelle sue opere scultoree.

L'ARTISTA

Nato a Nettuno il nel 1940, vive e lavora ad Anzio. E' un pittore e scultore, le cui opere sono state esposte a livello nazionale e internazionale, soprattutto in Francia. Descrive l'amore per la materia come ciò che inizialmente lo ha spinto a diventare un artista. Le composizioni figurative e astratte di Ferraiola sono fortemente ispirate dal mare e dai raggi del sole. Nella scultura utilizzando metodi di fusione in bronzo a cera persa, così come ferro e acciaio lavorati al plasma, impiega vari materiali nel suo processo artistico, tra cui bronzo, legno, plexiglass, acciaio, ferro e materiali riciclati



IL VINO

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 2020

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.

LOTTO N. 8

LANFRANCO FINOCCHIOLI

'Giochi d'infanzia'
olio e smalti su tela
cm 60x50
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 3381924461
finocchioli35@yahoo.it



L'OPERA

L'opera rappresenta la gioia della vita e la primordiale speranza del mondo per un futuro migliore.

L'ARTISTA

Pittore umbro. Partecipa del clima artistico dagli anni '60, frequenta salotti culturali incontrando personaggi tra i quali Ungaretti, Fazzini, Gatto, Répaci. Nella ricerca di un'espressione pittorica che meglio rappresenti il suo intimo sentire, è attratto dai grandi e da alcuni che particolarmente lo stimolano, tra questi Stanislao Preti, Lanfranco, Leonor Fini. L'incontro con il maestro De Chirico, nella cui corrente pittorica Finocchioli ritrova la sua più autentica forma artistica. Ha partecipato a mostre e ad esposizioni con Guttuso, Mirò, Dalì, Jan Calogero, Ciabatta, Omiccioli, De Chirico. Importanti mostre in Italia e all'estero.



IL VINO

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 2015

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 Trebbiano. 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.

LOTTO N. 9

KRYSTSINA HAMANIUK

“Corona Etrusca
olio su tela
cm 60x50,
anno 2020

CONTATTI

cell. +39 3338803056
infohamaniuk@gmail.com
krystinahamaniuk.webnode.it



L'OPERA

In questa opera l'artista è stata ispirata alla ricca e magnifica storia dei etruschi.

L'ARTISTA

Nasce a Orsha in Bielorussia nel 1988, inizia i primi studi presso la scuola di belle Arti di Orsha, proseguendo il percorso scolastico presso l'ente di istruzione “College Statale delle Belle Arti di Minsk. Fin da subito mostra notevoli abilità in materia pittorica e grazie alle proprie capacità consegue la qualifica di pittrice e insegnante.

Esegue i suoi primi lavori come restauratrice di dipinti antichi. Le sue prime opere vengono esposte presso la galleria L.V. Rudnev a San Pietroburgo, in seguito si trasferisce a Mosca dove frequenta un corso di specializzazione in tecnica di pittura ad olio con il maestro Tsurab Tseretelli.



IL VINO

100% Sangiovese. Raccolta manuale con diraspatura immediata fermentazione con lunga macerazione sulle bucce in tini troncoconici di rovere con controllo della temperatura. L'affinamento è in Botti di rovere di Slavonia (10-25 hl) per 30-36 mesi; in bottiglia per almeno 12 mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CAPANNA DI CENCIONI

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI

tel. +39 0577 848298
info@capannamontalcino.com
www.capannamontalcino.com

L'AZIENDA

L'azienda Capanna, proprietà della famiglia Cencioni da 4 generazioni, è situata a nord di Montalcino nella zona di Montosoli. La superficie aziendale è di 65 ettari, dei quali 6 ad oliveto e 25 a vigneto, principalmente a Sangiovese, ma anche a Moscato Bianco, Merlot e Pinot Grigio.

I prodotti aziendali sono: Brunello di Montalcino (anche Riserva), Rosso di Montalcino, Sant'Antimo Rosso e Pinot Grigio, Moscadello (anche Vendemmia Tardiva) 3 vini ad IGT Toscana, Olio Evo e Grappe di Brunello e Moscadello. Sono possibili visite guidate, degustazioni e vendita diretta dei prodotti aziendali.

LOTTO N. 10

DIANA KIROVA

'Uccellini o uccellacci'
acrilici su MDF
cm 40x50
anno 2010

CONTATTI
diana.kirova@tiscali.it
www.dianakirova.it



L'OPERA

L'opera è ispirata da una discussione con altri pittori all'interno di un forum d'arte.

L'ARTISTA

Nasce a Sofia in Bulgaria e dal 1992, vive e lavora a Roma. Dipingere è stato sempre il suo amore soffocato da una realtà dell'Est, dove si laurea in Ingegneria. Nel 2008 si iscrive al Concorso Premio Celeste dove entra nei 20 finalisti con l'opera "Essere o non essere". Da quel momento Diana Kirova comincia a farsi strada, confrontandosi con gli altri e ad esporre al pubblico, vivendo questo periodo come l'ultima sua occasione di fare quello che da piccola li stava a cuore - dipingere! Da allora, e in breve tempo, ha affermato la sua arte, fino ad oggi ha numerosissime partecipazioni a manifestazioni nazionali ed ha ottenuto molti riconoscimenti.



IL VINO

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'obiettivo 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 gestisce e cura, con passione e precisione tutte le colture praticate.

LOTTO N. 11

MARIA CRISTINA LUCIDI
(Cristina Lucidi Art)

'Chiaro di Luna'
tecnica mista su carta
cm 33x24
anno 2019

CONTATTI
cell. +39 3393441472
cristinalucidiart@gmail.com



L'OPERA

*"Il chiaro di luna ha forato di luce la veste alla notte:
bevi vino un istante, che meglio non troverai più,
mai. Stai lieto che nulla di più ti cura e molti chiari
di luna, solitaria di noi, ancora illumineranno la
terra."*

Omar Khayyâm



IL VINO

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 2013

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

L'AZIENDA

Azienda di 5 ha di superficie 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.

L'ARTISTA

Nasce a Roma, dove vive e lavora. Si dedica alla pittura che trova più intima e contemplativa rispetto ad altre forme di espressione artistica. Formatasi a Roma, realizza opere con varie tecniche pittoriche, prediligendo l'acrilico e l'acquerello. Ama l'arte in tutte le sue espressioni e cerca di imprimere suggestioni sulla tela. Si definisce una delle ultime romantiche della pittura contemporanea. Nei suoi lavori c'è il tentativo di conservare un poco di poesia da opporre allo sgretolamento sottile di una società che non ama, che non insegna ad amare, poco attenta alla bellezza e al rispetto.

LOTTO N. 12

WALTER MARITATI

“La realtà del sogno”
olio su tela
cm 25x35
anno 2004

CONTATTI

cell. +39 3281048043
www.waltermaritati.com
waltermaritati@waltermaritati.com



L'OPERA

Gruppo di papaveri su uno sfondo collinare. Un'immagine campestre che ha l'intento di suscitare sensazioni oniriche nello spettatore.

L'ARTISTA

Pittore autodidatta nato a Brindisi nel 1953. Ha vissuto a Bergamo dove ha avuto i suoi primi contatti con la pittura. Successivamente si è trasferito a Roma dove ha consolidato la sua arte.

Esprime una pittura molto personale che rappresenta per lo più paesaggi nebbiosi. Soggetti ricorrenti sono: barche, papaveri, scorci di paesaggi campestri, il tutto ovattato da una leggera nebbia.

Attualmente vive in Umbria.



IL VINO

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
annata 2019

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 biologica e utilizziamo solo energia proveniente dalle nostre fonti rinnovabili, così da preservare l'ecosistema ed il futuro dei nostri figli”.

LOTTO N. 13

ELISABETTA MARTINEZ

‘Onirico rosa - Naiade’
olio su tela
cm 50x50
anno 2022

CONTATTI

cell. +39 339 36 94 399
cosmomartinez@libero.it
www.centopittoriviamargutta.it



L'ARTISTA

Classe 1963, inizia la sua formazione presso la “bottega d’Arte” del padre, il Maestro Luigi Martinez. In questi anni, si dedica alle prime grafiche a china, rappresentazioni essenziali di volti in un continuum di linee curve. Il colore a olio la cattura in secondo tempo e la porta a nuovi tentativi di espressione nell’ambito del figurativo. I suoi lavori parlano di figure femminili sospese “tra sogno e realtà”, scomposte e ricomposte da elementi geometrici che interrompono la continuità figurativa per dare una nuova interpretazione della forma. “Geometrie e Forme”, i suoi temi di ricerca che si articolano su due direzioni espressive parallele.

L'OPERA

Ci muoviamo sul piano dell’acqua, trasparenze e veli, densità pesanti e variate, striature di rosa e blu. Bagliori di raggi di sole tuffati nell’acqua. Riflessi di orizzonti acquatici si allungano per risvegliare il profondo. Lunghe le ciocche, intrecci di alghe sottili, sono segni di movimenti lenti, di acque che si aprono al suo risalire. I tratti sereni, il tenue sorriso, le rime arcuate, parlano al sogno, specchio del viaggio che illumina i tratti. Luce su labbra e palpebre molli. L’acqua scorre lenta. Sulle rive della antica fonte riposa ancora la Ninfa, mentre nastri di luce rosata passano sui fluidi capelli. Libero cuore nel liquido puro, mi immergo e vuoto la mente. Riscrivo il principio e l’inizio, nascita e guarigione!



IL VINO

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.

LOTTO N. 14

MARIO MARZI

'Paesaggio immaginario'
olio su tavola
cm 32x38

CONTATTI

mariomarzi58@gmail.com
www.centopittoriviamargutta.it



L'OPERA

Questo dipinto fa parte di una serie di paesaggi tratti da ricordi di viaggio attraverso le campagne dell'agro romano e come in questo caso della Toscana.



IL VINO

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 4° 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 DOCG
annata 2019

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.

LOTTO N. 15

PAOLA MINISSALE

'Dionisia'
olio a spatola e acrilico su tela
cm 40x40
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 3388802314
paolamini@libero.it
www.paolaminissale.com



L'OPERA

La dea ammalia con il suo sguardo e le dita delle mani allungate diventano rami umani. L'immagine è volutamente incompleta per lasciare spazio all'osservatore che con la sua immaginazione completerà l'opera. L'artista crea, con la spatola, immagini composte da piccoli quadratini di colore dando un'idea di movimento nello spazio ma soprattutto un movimento interiore emotivo. L'osservatore spesso vede un'immagine che si sgretola o che si ricompone a seconda del suo umore. L'artista le chiama tessere della vita ,quadretti di esperienze diverse unite a formare la vita dei personaggi raffigurati.



IL VINO

La 2018 è un'annata che ricorda molto quelle dei nonni e ci ha regalato un Brunello moderno, elegante e ricchissimo di profumi. L'annata 2018 è la prima certificata BIO per il nostro Brunello di Montalcino. BIO è una certificazione che mira a tutelare l'ambiente ed i consumatori, e che consente solo l'uso di poco zolfo e rame nei vigneti. L'erba viene gestita solo con le zappature e il concime è esclusivamente letame di stalla. Le viti vengono curate manualmente e noi non leghiamo più i tralci con la plastica per evitare che questo crei inquinamento.

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 delle 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 tutto al femminile. Il Casato Prime Donne è una proprietà di 40 ettari di cui quasi la metà di vigneto nella varietà Sangiovese. La coltivazione è biologica, certificato dal 2018. Si trova nella zona Nord di Montalcino dove il clima è più fresco e i terreni sono più freddi e ricchi di argille.

L'ARTISTA

Nata a Messina è cresciuta a Firenze e da anni vive in provincia di Roma. L'artista porta in sé le culture dei luoghi dove ha vissuto. Si è laureata all'accademia di belle Arti di Roma in Pittura, poi ha conseguito la Specialistica in Arte per la Terapia. L'arte l'ha accompagnata sempre e nel tempo ha sviluppato una tecnica pittorica personale che lei chiama 'Separatismo'. In 35 anni di attività ha una lunga lista di mostre al suo attivo. Espone regolarmente a Roma con la celebre associazione dei Cento pittori via Margutta. In esposizione permanente al DIAG università la Sapienza di Roma, una panchina rossa eseguita dall'artista.

LOTTO N. 16

BARBARA MONTI

'Caos'
acrilico su tela
cm 50x60
anno 2018

CONTATTI
cell. +39 3929414760
barbaramonti1974@gmail.com
www.barbaramonti.com



L'OPERA

Nell'opera CAOS la gamma cromatica diventa tenue e morbida, le grandi macchie pittoriche di colore chiaro rappresentano quei tasselli di realtà che compongono le esperienze, le sfumature essenziali che vanno a costituire il complesso puzzle della personalità di ciascun individuo. La figurazione si mescola all'astrazione generando un inganno visivo all'interno di cui l'immagine diventa una proiezione dell'emozione percepita, una riflessione della piacevolezza del sentire.



IL VINO

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 è 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, cioccolato 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 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 la 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.

LOTTO N. 17

AMELIA MUTTI

'Il Lungo cammino'
Acrilico e acquerello su tela
cm 50 x70
anno 2021

CONTATTI
cell. +39 339 2634325
www.ameliamutti.it
ameliamutti@libero.it



L'OPERA

L'ultima produzione pittorica dell'artista, e l'opera in asta ne è un'eccezione, è indirizzata sui temi del realismo sociale.

Storie di migranti, rifugiati e di donne in guerra, diventano occasione di riflessione e di denuncia sociale.

L'ARTISTA

Artista-Architetto, nata a Roma (1953), dove vive. Ha ripreso l'attività pittorica, fervida negli anni 70-80, dal 2017. Utilizza varie tecniche pittoriche e tratta temi figurativi e paesaggistici. Fa parte di numerose Associazioni culturali. E' vicepresidente dell'Associazione Multidisciplinare AReA M Arte e Architettura, da lei fondata a maggio 2023. Inserita nell'Atlante dell'Arte Contemporanea 2020 De Agostini pag.667-Quotazioni pag.127 e nell'Enciclopedia Italiana d'Arte Italiana 2022.



IL VINO

Macerazione pre-fermentativa a freddo per circa quattro giorni, seguita da fermentazione in vasche di acciaio e cemento naturale a temperatura controllata sotto i 26 gradi per un totale di 3 settimane. Affinamento per ca. 30 mesi in botti di rovere di Slavonia e francesi di diverse capacità (10/15/30/50 hl). Le varie parcelle di Brunello sono tenute separate per il processo di affinamento in legno al termine del quale avviene l'assemblaggio del vino. Segue un periodo in vasche di cemento di alcuni mesi pre-imbottigliamento. Imbottigliamento in aprile e maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia. 1° posto nella classifica di Wine Spectator dei 100 vini migliori al mondo nel 2023.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTA DI ARGIANO

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI
tel +39 0577 844 037
argiano@argiano.net
www.argiano.net

L'AZIENDA

La storia di Argiano s'intreccia con quella del territorio di Montalcino, raccontando il valore identitario di una tenuta fuori dal tempo. Villa Bell'Aria, edificio cinquecentesco simbolo dell'Azienda, rappresenta un raro esempio di villa rinascimentale nel comune di Montalcino. Nel corso dei secoli Argiano è passata di proprietà fra le varie famiglie nobiliari di origine senese, fino ad arrivare all'800 e alla conduzione di Ersilia Caetani Lovatelli che fece conoscere i vini di Argiano nei migliori salotti dell'epoca. Gli inizi del '900 segnano il successo di Argiano che vince la medaglia d'oro al Salone Alimentare di Bruxelles del 1932, continuando a vincere sino ai nostri giorni.

LOTTO N. 18

ANDREA NASSI

'Composizione floreale M'
acrilico su tela
cm 30x40
anno 2010

CONTATTI
cell. +39 3805859032
www.andreanassi.it
andrea.nassi@yahoo.it



L'OPERA

Le isole floreali fanno parte di un progetto che va dal 2009 al 2011.

Sono composizioni floreali che viaggiano nel vuoto, come se fossero alla ricerca di un luogo dove approdare.

L'ARTISTA

Romano classe 1953. Sin da bambino ha mostrato talento per il disegno.

All'età di 15 anni, da autodidatta, si è accostato alla pittura ad olio.

Nelle sue opere è sempre viva l'istanza metafisica, come pure il segno onirico-surrealista con una originalità nell'invenzione dei soggetti e della costruzione formale. Protagonista delle sue tele è spesso la natura collocata in un ipotetico dopo-storia. Dagli inizi a oggi ha mantenuto la sua originalità e visionarietà inserendo i soggetti scelti, compreso se stesso nelle sue tipiche ambientazioni surreali. Si dedica inoltre alla realizzazione di scene teatrali vincendo premi e riscuotendo consensi.



IL VINO

Questo vino è l'anima della produzione di Collemattoni e rappresenta la quintessenza del potenziale del vitigno Sangiovese.

Il risultato è un vino di assoluta eleganza e classe, la migliore rappresentazione di questo prestigioso territorio vitivinicolo.

Vino di grande struttura. Può essere abbinamento a tutti i migliori piatti della tradizione Toscana. In particolare con arrostiti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati come il Pecorino.

Invecchiamento per un minimo di 30 mesi in botti da 32 HL di Rovere di Slavonia. A seguire altri 4 mesi di affinamento in bottiglia.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA
COLLEMATTONI

Brunello di montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI
tel: +39 0577 844127
collemattoni@collemattoni.it
www.collemattoni.it

L'AZIENDA

Collemattoni prende il nome dall'omonimo Podere che con il tempo è diventato il marchio della nostra azienda agricola. Il Podere Collemattoni sembra risalire al 1672 anno in cui appare negli archivi della Chiesa. Collemattoni si trova su una collina del versante sud del comune di Montalcino vicino al villaggio Sant'Angelo in Colle

Oggi l'Azienda è gestita da Marcello Bucci con l'aiuto dei Genitori Ado e Vera oltre che lo zio Franco. Nel 2012 Collemattoni ha ottenuto la certificazione Biologica e tutto è svolto con il massimo rispetto per l'ambiente: basso impatto ambientale ed energie rinnovabili.

LOTTO N. 19

DANIELA NEGRELLI

'Nevicata'
olio spatolato su tela
cm 40x25
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 3389626616
daniela.negrelli@gmail.com

L'ARTISTA

Nata a Roma nel '63. Autodidatta, amante della natura e di tutte le sue forme, negli anni ha potuto perfezionare uno stile figurativo, arrivando a stilizzare le forme ai soggetti sino a renderli essenziali, esaltandone i colori con sfondi vivaci e forti.



L'OPERA

Un connubio tra il freddo gelido della neve insieme al calore del cielo rosso e degli alberi riflessi in un lago ghiacciato, che convivono insieme in armonia.



IL VINO

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 2020

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 botte di affinamento dove si effettuano visite guidate al museo medievale, degustazioni e vendita dei prodotti.

LOTTO N. 20

GENE POMPA

‘Dante e Beatrice
nel primo cielo del Paradiso’

Tecnica mista, olio e foglia d’argento su tela
cm 50x75

CONTATTI

cell. +39 347 6207860
www.genepompa.com
artegene@gmail.com



L'OPERA

La Divina Commedia Canto II: L’ascesa di Dante e Beatrice che iniziano il viaggio per recarsi in Paradiso nel terzo dei tre regni dell’oltretomba cristiano visitato dal sommo poeta che si sente sollevato da una bolla d’aria e comincia il suo viaggio nel primo cielo della luna dove Beatrice confuta l’opinione di Dante circa le macchie lunari e ne spiega la vera origine

L'ARTISTA

Il “marchio” che rende la pittura di Gene Pompa immediatamente riconoscibile è di certo la sua tecnica a rilievo: grazie al consapevole utilizzo di spatola e pennello realizza ad olio dipinti tridimensionali.

A tutt’oggi può considerarsi un’artista consolidato, ha partecipato ad oltre 120 Personali e 700 Rassegne d’arte, nazionali ed internazionali, nonché ha esposto in prestigiose gallerie pubbliche e private.

Nel 2020 esce la II° monografia con testo critico del Prof. Philippe Daverio. Nel 2021 ottiene la prima di copertina dell’Annuario Artisti. Nel 2022 ad opera del Prof. Gianni Resti esce il libro “Gene il pittore che unisce i colori alla luce”. Tutti editi da G. Mondadori.



IL VINO

Questo Vino Nobile è un cru prodotto con uve scelte grappolo per grappolo nel vigneto S. Giuseppe, uno dei più qualificati della Tenuta S. Agnese. Molto corposo ed al tempo stesso elegante è il vino per arrosti di selvaggina, carni rosse e per formaggi secchi come il pecorino.

BASE D’ASTA: EURO 250,00

CANTINE FANETTI
TENUTA SANT’AGNESE

Nobile di Montepulciano DOCG
annata 2018

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

LOTTO N. 21

DONATELLA RAMAZZOTTI

'Giraffa'
Acrilico su tela
cm 30x50
anno 2020

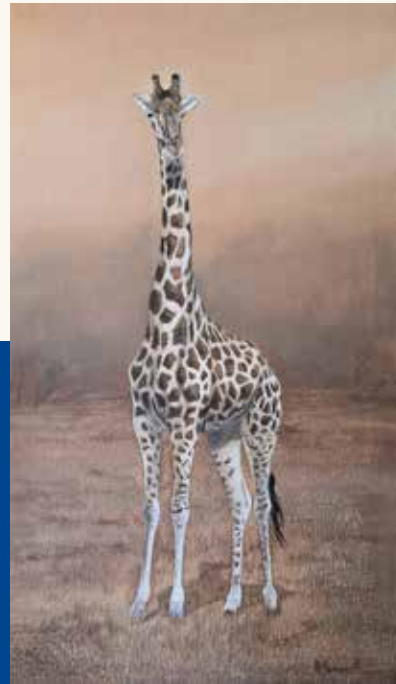
CONTATTI
cell. +39 335 6611683
d.ramazzott079@gmail.com

L'ARTISTA

Artista romana. Il tema centrale delle sue opere è l'esaltazione della natura ed in particolare quella selvaggia, ben rappresentata da elefanti, grandi felini, predatori e prede.

Il suo impegno artistico consiste nel ritrarre quegli esseri straordinari che sono gli animali, cogliendone le espressioni, gli sguardi, i gesti più poetici.

Numerose sono le sue personali e collettive, da ultima la fiera d'arte di Forlì nel 2023



L'OPERA

Una giraffa solitaria colta nel suo ambiente naturale



IL VINO

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 2019

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 toscani: Bolgheri, Maremma, Chianti, 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.

LOTTO N. 22

MARILENA RIEZZO

‘Ritmi di nebbia e luce’
acquerello su carta telata
cm 30x40
anno 2023

CONTATTI

cell. +39 3476193069
marilena.riezzo@gmail.com
marilena.riezzo@libero.it



L'OPERA

Il dipinto, acquerello con tecnica «bagnato su bagnato», rappresenta un paesaggio immerso nella nebbia dove il sole nascente si integra in esso, dando forma al cielo.

La bellezza della natura stupisce sempre, soprattutto quando gli eventi appaiono contrapposti: nebbia-sole, offuscamento-nitidezza, paesaggi vicini-orizzonti lontani.



IL VINO

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

Syrah - Cortona DOC
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.

LOTTO N. 23

LUIGI SALVATORI

'Immagini tra le fronde, Isola Tiberina'
acrilico su tela
cm 50x40
anno 2012
(catalogazione Cod. 2012/1224)

CONTATTI

cell. +39 335 6584028
www.luigisalvatori.it
arch.luigisalvatori@gmail.com



L'OPERA

Il dipinto rappresenta uno scorcio dell'Isola Tiberina tra le fronde dei platani del Lungotevere. Le immagini reali si confondono con quelle delle impressioni illusorie; e allora in luogo della vista lavora l'immaginazione interiore, la fantasia subentra al reale, la realtà diventa un sogno ed il sogno diviene realtà

L'ARTISTA

Nato a Palestrina è pittore e architetto. Inizia a Roma l'attività pittorica in giovane età seguendo la sua forte inclinazione naturale. Già nel 1963, all'età di dodici anni, viene selezionato per esporre due dipinti su tela al Palazzo delle Esposizioni a Roma, nella 2° Mostra d'arte dello Studente. Completati gli studi liceali ed artistici, si laurea in Architettura nel 1976, presso l'Università La sapienza di Roma. Dal 1994 fa parte dei 100 pittori via Margutta e dal 2018 ne è Presidente. Espone in tutta Italia e all'estero. La sua è una continua ricerca interiore e man mano i paesaggi reali sono sostituiti dai paesaggi filtrati attraverso il ricordo della memoria, lasciando spazio al desiderio dell'invisibile



IL VINO

Il Brunello di Montalcino è prodotto con uve provenienti dai vigneti più vecchi. Esprime un delicato bicchiere, d'intenso color rubino ove gli aromi di frutti maturi vengono sostenuti nel palato da una grande corposità. Notevoli sono i tannini, di consistenza morbida e tessitura untuosa, molto longevo. Questo vino, di ottimo equilibrio, promette con l'affinamento in bottiglia l'incremento del suo bouquet; che già adesso si presenta elegante e complesso.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

FOSSACOLLE DI MARCHETTI

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI

tel: +39 0577 816013
www.fossacolle.it

L'AZIENDA

Marchetti Sergio, proprietario dell'azienda Fossacolle, fa parte di un'antica famiglia le cui origini isalgono al XVIII secolo, i cui discendenti hanno sempre vissuto e operato come agricoltori nel territorio di Montalcino. Il 1° gennaio 2002 è stata rilasciata la prima produzione di Brunello di Montalcino, anno 1997. Fossacolle è tutt'oggi un'azienda completamente a conduzione familiare, con tre generazioni contemporaneamente impegnate nei vari aspetti produttivi con una estensione di soli 5 ettari di terreno, situato in un piccolo Borgo Medievale in località Tavernelle, a sud di Montalcino.

LOTTO N. 24

GIO SANGIRARDI

'Nudo di profilo n.37/2019'
acquerello e grafite su carta
cm 30x24cm
anno 2019

CONTATTI

www.giosangirardi.com
giosangirardi@gmail.com



L'OPERA

L'opera fa parte di una serie realizzata in uno studio d'arte fiorentino con modella dal vivo. È dipinta a mano libera, secondo le consuetudini dell'artista, che in quel periodo soggiornava spesso a Firenze. Nella stessa città l'opera è stata esposta in una nota galleria d'arte situata in Via Maggio. È inoltre presente nel catalogo dell'artista (ISBN 979-12-210-0783-1).



IL VINO

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 di Montalcino Riserva DOCG
annata 2019

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 di circa 3000 bottiglie anno.

L'ARTISTA

Nato a Roma, classe 1967. Si dedica quasi esclusivamente all'acquerello con tecniche perfezionate grazie a una continua attività di formazione, svolta con alcuni tra i maggiori maestri internazionali. Le sue opere seguono un percorso che può definirsi in controtendenza rispetto a quello seguito da molti acquerellisti contemporanei; l'approccio dei maestri del passato ai quali ama ispirarsi - Sargent, Melville, Seago, Marquet, Bonnard ed altri - è riproposto nell'attualità come una sfida analogica, avendo quale unico vincolo nella scelta del soggetto l'esperienza vissuta di persona, di cui il dipinto diventa espressione, suggestione, sentimento e poesia

LOTTO N. 25

SERGIO SAVIANTONI

'Uomini soli'
olio su tela
cm 40 x 30
anno 2023

CONTATTI
cell. +39 347 7136727
ssaviantoni@gmail.com



L'OPERA

'E' denuncia di quella società che proprio nel nostro tempo ha raggiunto le più evidenti contraddizioni e assurdità. La solitudine conduce alla morte spirituale come l'inedia alla morte fisica. Saviantoni dimostra come un individuo pur vivendo in una metropoli tra milioni di persone può essere solo, chiuso nel proprio individualismo, assente da quella stessa realtà spazio-temporale di cui è parte. La separazione tra individuo e società è netta, e nella sua pittura emergono quelle incomunicabilità che reprimono ogni spontaneità e tentativo d'inserimento nella società, gettandolo nel baratro dell'alienazione.'

Costantino Morganti



IL VINO

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 tonneau 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

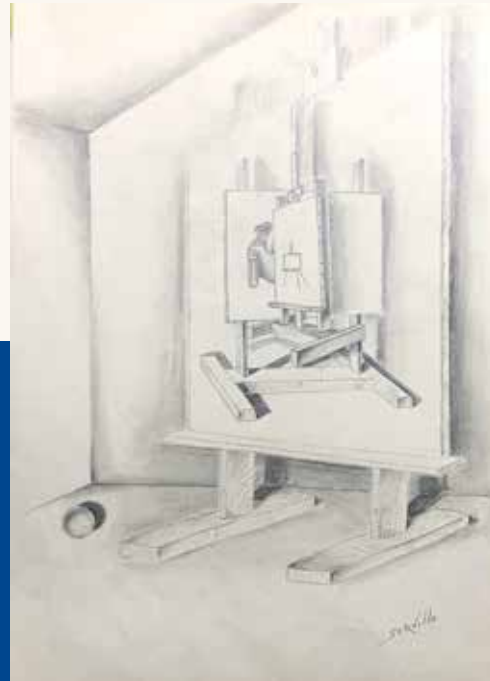
Fin dagli anni 80 l'azienda è stata condotta dalle donne di famiglia, dapprima da Marialuce e da Anna Vittoria, successivamente dal 1996 dalla figlia, Benedetta Losappio, fino a giungere al 2014 quando l'azienda è stata acquistata da Anna Vittoria e Bernardo Losappio ed è proprio Anna Vittoria che in 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.

LOTTO N. 26

ANTONIO SERVILLO

'Disegno'
carboncino su carta
cm 21x29,7

CONTATTI
cell. +39 338 8110014
www.servilloart.com
servilloart@gmail.com



L'OPERA

Lui stesso definisce la sua pittura surrealista, metafisica, iperrealista, ma chi ha occasione di osservarla può rendersi conto che essa è frutto originalissimo di tutto ciò che egli ritrova dentro di sé, del gusto mai perduto per quei disegni astrusi tracciati diligentemente e meticolosamente durante le noiose ore di lezione scolastica, dell'istinto caparbio ed orgoglioso di affermare una propria, autentica identità di artista.

L'ARTISTA

Nasce a Padova, da famiglia napoletana, il 12 novembre 1964. E fin qui, il dato anagrafico non può che dirci quanto sia giovane e quanto ami la pittura se, in così pochi anni, è riuscito a mettere a punto una tecnica così definita ed efficace.

Trasferitosi a Roma nel 1984, ha qui occasione di conoscere artisti affermati, come Novella Parigini, Mario Schifano, Gianni Testa, Stefano Turchetti, ma ciò rientra nella sua esperienza di vita, non di pittore: lui non deve niente a nessuno ed il suo può senz'altro considerarsi un genio ed un estro artistico unico.



IL VINO

Il Brunello La Gerla è conosciuto ed apprezzato per la sua peculiare eleganza e piacevolezza; estremamente profumato, al sapore è morbido e vellutato, viene invecchiato per un minimo di 24 mesi in botti di Rovere di varie capacità con 2 travasi all'anno e successivamente affinato in bottiglia almeno 8 mesi prima di proporlo al consumatore.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

FATTORIA LA GERLA

Brunello di Montalcino DOCG
anno 2018

CONTATTI
Tel. +39 0577 848599
info@lagerla.it
www.lagerlamontalcino.com

L'AZIENDA

La Gerla nasce dalla passione del suo fondatore Sergio Rossi ex pubblicitario di successo, che si innamora di questo territorio aspro e dolce allo stesso tempo e diventa quasi un vero "ilcinese" amando le sue vigne come fossero suoi figli.

Un signore, dallo sguardo birichino e vivace, che ha saputo creare qui a Montalcino un piccolo 'crù' dove la tecnologia più avanzata si unisce alla sapienza dei contadini e degli enologi, per produrre eccellenti prodotti che nascono dalla terra toscana e diventano grandi grazie all'opera dell'uomo che alla Gerla gioca un ruolo di primo piano.

LOTTO N. 27

CLAUDIO SPADA

'Paesaggio romano'
cartone a gesso, olio
cm 40 x 30
anno 2023

CONTATTI
cell. +39 3397109845
www.claudiospada.it
info@claudiospada.it



L'OPERA

Un paesaggio romano immaginato con case e monumenti appena accennati utilizzando i miei colori preferiti

L'ARTISTA

Mi sono diplomato presso l'istituto d'arte e presso l'Accademia di belle arti di Roma. Numerose mostre personali e collettive in Italia ed all'estero. In particolare per sette anni ho esposto con la galleria Vittoria di via Margutta di Roma in Cina. Sono socio dei 100 pittori di via Margutta da più di 30 anni. Ho raccolto recensioni ed articoli vari su quotidiani e riviste



IL VINO

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

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

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 nel 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.

LOTTO N. 28

TERESA STANKIEWICZ

‘Chiaro di luna’
olio su tela
cm 50x40
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 349 7893880
www.teresastankiewicz.it
arteteresa@yahoo.it



L'OPERA

Il dipinto riesce a trasmettere tutta l'intensità e l'energia del mare. La pittrice è riuscita a catturare l'essenza stessa della tempesta e a trasmetterla sul tela, dimostrando la sua abilità nel rappresentare la potenza della natura e la bellezza del mare in burrasca.

L'ARTISTA

Pittrice di grande sensibilità, nutre una forte passione per il mare che raffigura nella maggior parte dei suoi quadri. Mare e i paesaggi marini vivono nelle sue tele in un equilibrio di forme e colori. Osservando i suoi dipinti, scorgiamo in essi la calma di un notturno, magnifici colori di un tramonto o l'impetuosa forza delle onde e la trasparenza dell'acqua. Nella semplicità delle sue opere si trova la chiave che la fa apprezzare dal grande pubblico.



IL VINO

Un vino che si ispira ai criteri classici della tradizione. La fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata, ad una temperatura di 28-32° C, con una macerazione sulle bucce per circa 25 giorni.

Il prodotto affina in botti di rovere di slavia per 3 anni, con un successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

LA MANNELLA DI CORTONESI

Brunello di Montalcino DOCG
anno 2019

CONTATTI
tel. +39 0577 847126
info@cortonesimontalcino.it
www.lamannella.it

L'AZIENDA

i, sapori, emozioni, totalmente differenti tra di noi 56 ettari di terreno che compongono la nostra azienda, circa 8 sono iscritti a Brunello di Montalcino, dove ha sede la nostra cantina. Inizialmente lavorati come un unico territorio, per creare un solo vino, già nel 1998 Marco comprese le potenzialità di questi due suoli, capendo che unire questi differenti prodotti riduceva le potenzialità di Montalcino. Così nacque l'idea di produrre, accanto al Brunello "classico" fatto fino ad allora, che prese poi il nome di "La Mannella", un nuovo prodotto, una selezione, proveniente esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona sud-est, e chiamato, appunto, "Poggiarelli".

LOTTO N. 29

STEFANIA STECCHI

‘Strati’
olio e acrilico su tela
cm 30x40
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 3477977160
ste.stecchi@gmail.com



L'OPERA

“Strati” concretizza la ricerca espressiva come immersione nel campo sensibile ed emotivo interpretato in pochi accenti: la naturalità della luce ed il colore puro che essa rivela.

I lavori degli ultimi anni evidenziano un inevitabile mutamento da una fase descrittiva ad una intimista che va verso l'astrazione. Il quadro offre la sintesi di un paesaggio stratificato nel tempo da tracce antropiche agrarie e atmosferiche, trascinate dal gesto le une nelle altre ad intessere un arazzo minimalista dominato dal colore steso a spatola, ora denso ora diluito. Cruda e vibrante la Lacca di Garanza, antico estratto della radice di Robbia per tingere in rosso, spezza con audacia la relazione cromatica con la natura rivelandone il cuore



IL VINO

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.

LOTTO N. 30

MARIA TRASMONDI

‘Le Mani della Madre’ Energia di Vita’
olio su tela
cm 40x50

CONTATTI
cell. +39 3296113124
www.mariatrasmondi.it
genserico2@yahoo.it



L'OPERA

Energia della vita vista nel legame unico ed indissolubile tra una vita nascente, piena dell'energia che la contraddistingue, e la propria madre, forte e monolitica nell'indicare la via.

L'ARTISTA

Nata a Roma nel 1944, ha frequentato negli anni sessanta lo storico liceo Artistico” via di Ripetta” e l'Università di Architettura Valle Giulia.

Come professori i Grandi Maestri dei “900, quali Renato Guttuso ad esempio, che gli fece appendere, Unica tra gli studenti, a Via Margutta, ritenendolo valido , il suo primo lavoro dipinto in classe.

Le sue opere: Tema Sociale, Paesaggistico e Ritratti , sono esposte in molteplici studi e locali in Centro Roma.



IL VINO

Un totale di 25 ettari di vigneti che si dividono in due aree distinte: l'area dei “Greppi”, caratterizzata dalle sue colline ripide e spigolose e l'area “Le Logge”, a sud della denominazione, danno vita ad un vino che nel bicchiere racconta la storia di uno dei più grandi vini d'Italia. Il suo invecchiamento lungo e tradizionale in botte grande rispecchia l'identità storica del Brunello. Un vino dal colore rosso rubino con riflessi granati, dal corpo importante caratterizzato da tannini eleganti, netti richiami di frittata rossa e spezie. Un vino ricco, estremamente elegante e persistente, dal lungo invecchiamento.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTE RUFFINO

Greppone Mazzi
Brunello di Montalcino DOCG
annata 2018

CONTATTI
tel. +39 055 83605
info@ruffino.it
www.ruffino.it

L'AZIENDA

Ruffino è stata fondata a Pontassieve, nel 1877, dai cugini Ilario e Leopoldo Ruffino, che sognavano di portare il “vino ideale” in tutte le tavole del mondo. Da più di 140 anni, Ruffino è fedele a questo sogno, producendo vini dalle sue tenute toscane situate nelle più importanti denominazioni toscane, da Chianti Classico a Montalcino a Bolgheri. Dal 2023, Ruffino ha deciso di intraprendere una trasformazione senza precedenti, fino a diventare un assoluto punto di riferimento dei vini toscani di alto prestigio. Impegno esplicitato nella ricerca della qualità senza compromessi, nell'attenzione alla sostenibilità, ambientale e produttiva.

LOTTO N. 31

PIERLUIGI URGESI

'Complicità'
olio su tela
cm 50x60
anno 2021

CONTATTI
cell. +39 3381449277
pierluigiurg@yahoo.it



L'OPERA

Una donna elegante ma allo stesso tempo mistica e seducente mette in risalto un senso di complicità, un senso di unione, un attimo di sfogo. La sua mano regge con grazia e sicurezza un bicchiere di vino rosso e l'ombra giocosa tra un pixel e l'altro rende l'azione un momento di relax e piacere creando una connessione segreta, in un'atmosfera intrigante e coinvolgente. Il vero diletto sta nel saper associare il gusto con il piacere percettivo dei sensi.

L'ARTISTA

Artista dal tratto romantico e deciso nasce nel 1985 a Ceglie Messapica (BR). Si focalizza nella pittura iperrealistica ad olio su tela e nel 2004 inizia con le prime mostre. Si trasferisce nella capitale dove conosce diverse realtà artistiche e presenta le sue opere. Sperimenta ed elabora colori e forme inedite, diventando creatore ed ideatore del "De pixel". Lo stile agisce prendendo la forma omogenea di un'immagine per distorcerne dettagli e coordinate prefissate dall'occhio fino ad ottenere un soggetto non sfigurato, ma vivace e nel complesso ordinato. Artista libero da ogni influenza, amante della condivisione, crea relazioni di qualità per dare inizio a discussioni.



IL VINO

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 tonneau da 5 ettolitri per 36 mesi.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA
LA MADONNA

Modonna Nera
Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

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.

*Nuovi e vecchi amici
tutti insieme per un fine comune e benefico!*

“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

La sezione ‘... and Friends’ è dedicata ad un piccolo gruppo di artisti che vogliono rappresentare tutti i maestri delle precedenti edizioni.

Roberta Betti, Giampiero Bini, Francesca Capitini e Elena Conti, rappresentano territori diversi tra loro, che negli anni hanno sempre supportato con tanti artisti la manifestazione, rendendola un'eccezione nel suo genere.

Ma è anche una sezione dedicata a nuovi amici, che come gli artisti dell'Associazione dei Cento di Via Margutta hanno sposato l'iniziativa; sono i rappresentanti del Comitato degli Artisti della Solidarietà: Francesca Cencetti, Enrico Di Sisto e Turina Gianni.

... and Friends



ARS E VINUM

LOTTO N. 32

ROBERTA BETTI

“Serie Vortici”
acrilico su tela
cm 40x40
anno 2024

CONTATTI
cell. +39 339 673 8242
info@robertabetti.com
www.robertabetti.com



L'OPERA

Con il gesto circolare del “Graffiare”, tratto caratteristico del linguaggio astratto dell'artista, è stata realizzata l'opera facente parte della Serie Vortici. I dipinti esprimono una forza trascinatrice palesata dalle linee concentriche incise sulla tela. Qui il tema dell'interiorità non viene espresso come epifania di rivelazione, ma destino inevitabile che coinvolge l'artista e lo spettatore. È il gesto a divenire opera, l'insistenza ossessiva del graffiare la superficie sprofondando in un maelstrom inesorabile al cui fondo bolle il rosso delle passioni ed in cui tutti sono destinati a cadere. Il “Graffio” invece 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.



IL VINO

Il Chianti Riserva Castelrotto 2020 Bio 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 BIO DOCG
anno 2020

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 nella seconda metà del 800, nonno dell'attuale proprietario, che ha anche dato i nomi ai vini, Chianti e Montepulciano. La vendita infiaschi 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.

LOTTO N. 33

GIAMPIERO BINI (GIAMBIN)

‘Volto di donne in verde’
acrilico e collage su cartone
cm 35x50
anno 2022
archivio n. 1371

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



L'OPERA

L'artista esplora una visione astratta della donna, cercando di dare allo spettatore un vortice di colori dove immergersi in una tecnica di fusione tra collage e pittura.

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 Schiele, come spesso è stato sottolineato da molti critici contemporanei. Artista poliedrico, ha esposto e pubblicato le sue opere in tutto il mondo.



IL VINO

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 tonneau 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 2019

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.

LOTTO N. 34

FRANCESCA CAPITINI

'Ecosistema'
tecnica mista , intonaco, tessuto, pastelli,
tinta lavabili, spray su tavola
cm 40x50
ann 2024

CONTATTI
info@francescacapitini.it
www.francescacapitini.it



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.



IL VINO

Vendemmia manuale, da metà settembre alla prima settimana di ottobre. Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 28°C). Maturazione in legno: 30 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl. Affinamento in bottiglia 18 mesi. Aroma: intense note di frutta rossa come visciole, ribes e melograno che si sposano ad un fresco zenzero ed un balsamico timo selvatico. Chiude un leggerissimo boisè. Sapore: corpo medio pieno, setoso ed elegante. Le prime note sensoriali fruttate lasciano spazio al balsamico e allo speziato. Nel finale il tannino si intreccia ad una fresca sapidità, preludio di un grande potenziale evolutivo.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

TENUTA FANTI

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI
+39 0577 835795
info@tenutafanti.it
www.tenutafanti.it

L'AZIENDA

La Tenuta Fanti, di proprietà dell'omonima famiglia sin dai primi dell'Ottocento, ha sempre rappresentato un punto di riferimento per la produzione di vino, olio e cereali a Castelnuovo dell'Abate, zona sud del territorio di Montalcino. Negli anni '70 Filippo Fanti, attuale proprietario, ha preso le redini dell'azienda di famiglia segnando un'importante svolta: ha puntato tutto sulla qualità della propria produzione partendo dalla terra e ha reimpiantato personalmente vigneti e uliveti, dopo aver accuratamente selezionato le zone più vocate all'interno dei 260 ettari di proprietà. Elisa Fanti ha seguito la passione del padre e nel 2007 ha fatto il suo ingresso in azienda, consolidando il ruolo attivo della famiglia nelle molteplici fasi produttive.

LOTTO N. 35

FRANCESCA CENCETTI (Fenice)

'Bagliori fuggevoli'
olio e foglia oro su tela
cm 50x40
anno 2022

CONTATTI

cell. +39 3282787772
francesca.cencetti19@gmail.com
instagram.com/fenicepurpleart



L'OPERA

Opera vicina all'informale, all'astratto. Con l'intensità degli accostamenti cromatici nelle tonalità del verde e dell'oro, sfiora il concetto del tempo che scorre fuggevolmente. Le tracce di colore appaiono fluide e tendono verso l'alto, a tratti si spezzano, poi continuano la loro ascesa. Nella nostra vita siamo attraversati da attimi di gioia, a volte di felicità e questi istanti di incanto appaiono come guizzi di luce. La traccia viola svela la nostra doppia identità: il viola è composto dal blu, la profondità e dal rosso, la passione. E tutto è in continuo divenire.

L'ARTISTA

Laurea in Lingue con Lode, un Master sui Beni culturali e artistici alla LUMSA di Roma, già Dirigente Scolastico del Liceo Artistico di Perugia, curatrice d'arte, dipinge dal 2012. Alla Camera dei Deputati ha ricevuto "Standout Woman Award" nel 2016. Dopo varie collettive, Mostre personali a Passignano sul Trasimeno (PG), dal 3 al 30/09 2023 e a San Mauro Forte (MT), dal 5/11 al 3/12 2023. Nominata nell'ultimo biennio Lionistico, dai Governatori Sciarretta e Martella, Coordinatrice Distrettuale 108L del Comitato Artisti della Solidarietà, agisce per la diffusione del concetto di arte come servizio sociale.



IL VINO

In questo vino è racchiusa tutta l'energia della Biodinamica, rispettosa dei nostri suoli viventi. Mani sapienti, fedeli conoscitori dei luoghi, si prendono cura delle vigne per dare vita ai vini sani, integri ed autentici, che esprimono la vera identità dei nostri prestigiosi terrior.

Vino con brillanti riflessi rosso rubino, naso teso e pulito con richiami di visciola, tocchi iodati. Elegante con un ritorno di agrumi. In bocca, teso ma di grande eleganza con tannini piacevoli che donano grande bevibilità dalla chiusura sapida e minerale.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA
PODERE FORTE

Villaggio
Rocca d'Orcia
annata 2021

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.

LOTTO N. 36

ELENA CONTI

'Giaggioli oltre l'arco'

tecnica mista, acrilico, cera e foglia oro
cm 65x90
anno 2023

CONTATTI

cell. +39 338 7437102
elenaconti10@gmail.com



L'OPERA

Questo dipinto è stato realizzato per la mostra "Torri, castelli e scorci di Toscana" che si è svolta al Castello di Meleto – Gaiole (SI) nel giugno 2023. I cipressi che delimitano i paesaggi e i giaggioli che insieme alle violammammola sono considerati marcatori del sangiovese del Chianti Classico, erano il segno ricorrente della mostra che legava il Castello di Meleto alle fortificazioni, al territorio e alla produzione vinicola. Oltre l'arco lo sguardo si apre sulla vastità della campagna, con il cielo dorato di un caldissimo pomeriggio primaverile.



IL VINO

Dopo una selezione raccolta a mano a fine settembre, le uve vengono fermentate in vasche di cemento. Questo vino viene poi trasferito in grandi botti di rovere per raggiungere la sua piena maturità. Dal colore brillante e delicato, questo vino vanta aromi caratteristici del Sangiovese, tra cui viola, prugna e frutti rossi. Il processo di invecchiamento in botti di rovere ammorbidisce e riequilibra i tannini, creando un vino armonico e piacevole. Abbina questo vino a carni alla griglia, salumi, formaggi freschi e zuppe per un perfetto abbinamento culinario.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CANTINA CHIARA VINCIARELLI

Alcyone
Sangiovese Toscana
annata 2020

CONTATTI

cell: +39 3389904281
direzione@viadellastella.it
www.cantinachiaravinciarelli.com

L'AZIENDA

Chiara è la prima della famiglia a produrre vino. Incoraggiata e sostenuta dal padre Francesco che ha trasmesso alla figlia la passione per la terra ed i suoi frutti. L'azienda ha cominciato a produrre vino nel 2013 con le uve del piccolo vigneto situato a Pietraia, nel comune di Cortona, terra del Syrah. Nel 2018 ha iniziato a produrre e la produzione si è presto ampliata, raggiungendo oggi circa 6.000 bottiglie tra Sangiovese, Chardonnay e die diversi tipi di Syrah. A Chiara piace lavorare con amore, pazienza ed entusiasmo per portare in cantina il meglio di ogni vendemmia. I vini di Chiara portano i nomi delle stelle.

LOTTO N. 37

ENRICO DI SISTO

'Guerriglia Urbana'
tecnica mista con olio su MDF
cm50x50
anno 2024

CONTATTI
tel. +39 0746 605042/25
enrico@serypointsrl.com



L'OPERA

Oggi la nostra bella Italia è purtroppo cambiata in peggio, alle TV e radio sentiamo solo notizie di guerra.

Con questa mia opera "Guerriglia Urbana" ho voluto rappresentare la battaglia che molto spesso si combatte nelle nostre strade, tra studenti e forze dell'ordine.

Ho voluto rappresentare giovani che stanno lanciando bottiglie incendiarie contro dei poliziotti. Sulla parte bassa del quadro ho inserito il nostro tricolore, per far ricordare a che ogni volta che succedono queste "guerriglie urbane" è solo un male che facciamo a noi stessi e alla nostra Italia.



IL VINO

Selezione di uve sangiovese 100% dei vigneti di proprietà, situati nei versanti sud-est e sud-ovest del comune di Montalcino, con altitudini che variano dai 250 ai 400 metri s.l.m. I terreni sono a tessitura franca sabbiosa, con argilla e abbondante scheletro galestroso. I vini maturano in tonneau di rovere francese da 500 litri e botti di rovere di Slavonia da 15-25Hl per almeno 24 mesi. Segue un affinamento in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ampio bouquet al naso, leggermente speziato. In bocca è pieno, intenso, morbido e vellutato con tannini eleganti e dolci.

BASE D'ASTA: EURO 250,00

AZIENDA AGRICOLA
TALENTI

Brunello di Montalcino DOCG
annata 2019

CONTATTI
tel. +39 0577 844064
info@talentimontalcino.it
www.talentimontalcino.it

L'AZIENDA

L'azienda Talenti nasce nell'antico podere Pian di Conte, poco distante da Sant'angelo in Colle nel versante sud del comune di Montalcino. Il fondatore Pierluigi Talenti decise di trasferirsi dalle montagne della Romagna alle colline montalcinesi. Successivamente ristrutturò il podere e i suoi terreni, dedicandosi alla ricerca clonale del Sangiovese e portando i suoi vini ai più alti livelli di qualità. Oggi Riccardo, nel rispetto della tradizione, continua la ricerca e prosegue il lavoro con la stessa passione e caparbietà del nonno. La tenuta si estende su una superficie di 40 ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e una parte a seminativo, circondato da secolari boschi di leccio.

LOTTO N. 38

GIANNI TURINA

‘Cachi’
acrilico su tela
cm 50x40
anno 2017

CONTATTI
cell. +39 3339103363
www.gianniturina.it;
gt@gianniturina.it



L'OPERA

L'opera è stata realizzata in occasione della mostra personale in Svezia presso la "Galleri Lindell" di Eskilstuna e nella semplicità di realizzazione riesce ad emozionare per la sua composizione coloristica. Opera realizzata in modo istintivo e spontaneo senza ripensamenti ispirata ad un frutto molto caro all'artista. Le pennellate decise evidenziano non solo la sensibilità cromatica dell'artista ma anche la sua esperienza tecnica frutto di molti anni di attività nel settore sperimentando varie tecniche (incisioni, tempera, acrilico, olio, pastello, affreschi e murales nell'ambito della rigenerazione urbana)



IL VINO

"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 marchi interventi di cantina

BASE D'ASTA: EURO 250,00

CAPITONI MARCO
AZIENDA AGRARIA

Capitoni
Orcia DOC - Riserva
annata 2020

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.

'Se tutti avanziamo insieme,
il successo arriverà da solo.'

Henry Ford

A nome dei Lions del Distretto 108L e del Distretto 108La, vogliamo ringraziare gli Sponsor per averci offerto il loro prezioso contributo nell'organizzazione dell'evento.

Vogliamo inoltre ringraziare la Fondazione Lions 108La Toscana Onlus per il prezioso ed immanicabile supporto.

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

Sponsor



**FONDAZIONE
LIONS**
Distretto
108La Toscana
Onlus



ARS E VINUM

LIONS CLUB DISTRETTO 108L e 108La

Lions Club Amatrice Micigliano Terminillo
Lions Club Antrodoco Host
Lions Club Cagliari Castello
Lions Club Chianciano Terme
Lions Club Ciampino
Lions Club Cittaducale
Lions Club Cortona Valdichiana Host
Lions Club Montalcino Valli d'Arbia e d'Orcia
Lions Club Palestrina Agerprænestinus
Lions Club Perugia Maest' Delle Volte
Lions Club Poggio Mirteto Farfa Cures
Lions Club Rieti Host
Lions Club Rieti Varrone
Lions Club Roma Parco Nomentum
Lions Club Roma Parioli
Lions Club Roma Quirinale
Lions Club Sabaudia San Felice Circeo Host
Lions Club Tarquinia
Lions Club Tivoli D'este Guidonia
Lions Club Val Di Comino
Lions Club Valle Tiberina

LEO DISTRETTO 108L

Autori

Un ringraziamento speciale va a tutti gli ARTISTI e tutt le AZIENDE AGRICOLE che hanno donato la loro ARTE per creare l'evento e cercare di raggiungere gli obiettivi di solidarietà.

Senza di loro nulla vi sarebbe stato da organizzare!

Si ringraziano inoltre tutti i Lions Club del Distretto 108L e Distretto 108La, partecipanti all'evento. I Leo Club del Distretto 108L per il grande aiuto profuso, oltre al Comitato Artisti della Solidarietà.

AZIENDE E SOCIETA' AGRICOLE:

Angelini Wines e Estates - Val di Suga - Montalcino
Banfi - Montalcino
Canalicchio di Sopra di Ripaccioli - Montalcino
Cantina Chiacchiera - Montepulciano
Cantine Istituto Angelo Vegni - Capezzine - Cortona
Cantine Storiche de'Ricci- Montepulciano
Capanna di Cencioni - Montalcino
Capitoni Marco Azienda Agraria - Pienza
Caprili dei F.lli di Bartolommei - Montalcino
Carpineto Grandi Vini di Toscana- Montepulciano
Colle Santa Mustiola - Chiusi
Collemattoni di Bucci - Montalcino
Donatella Cinelli Colombini - Montalcino
Elisabetta Fanetti - Montepulciano
Ercolani Carlo e Marco - Montepulciano
Eredi Trevisan G. - Cortona
Fossacolle di Marchetti - Montalcino
Giacomo Mori - San Casciano Dei Bagni
Godiolo - Montepulciano
La Cignozza - Chianciano Terme
La Gerla di Rossi - Montalcino
La Madonna - Montalcino
La Mannella di Cortonesi - Montalcino
Lombardo - Montepulciano
Machetti di Machetti & C. - Montalcino
Morami - Castiglione Del Lago
Pietro Nenni - Chiusdino
Podere Forte - Castiglione d'Orcia
Talenti - Montalcino
Tenimenti Ricci - Montalcino
Tenuta di Argiano - Montalcino
Tenuta Fanti - Montalcino
Tenuta Il Poggione - Montalcino
Tenuta Sanoner - San Quirico d'Orcia
Tenute Ruffino - Greppone Mazzi - Montalcino
Villa Le Prata - Montalcino
Vinciarelli Chiara - Cortona

ARTISTI

CENTO PITTORI VIA MARGUTTA

Maurizio Baiocchini
Barbara Berardicurti
Angelo Colazingari
Silvano Fabrizio
Roberto Fantini
Enzo Fasoli
Guglielmo Ferraiola
Lanfranco Finocchioni
Krystsina Hamaniuk
Diana Kirova
Maria Cristina Lucidi
Walter Maritati
Elisabetta Martinez
Mario Marzi
Paola Minissale
Barbara Monti
Amelia Mutti
Andrea Nassi
Daniela Negrelli
Gene Pompa
Donatella Ramazzotti
Marilena Riezzo
Luigi Salvatore
Gio Sangirardi
Sergio Saviantoni
Antonio Servillo
Claudio Spada
Teresa Stankiewicz
Stefania Stecchi
Maria Trasmondi
Pierluigi Urgesi

...AND FRIENDS

Roberta Betti
Giampiero Bini
Francesca Capitini
Francesca Cencetti
Elena Conti
Enrico Di Sisto
Turina Gianni



ARS E VINUM



III EDIZIONE

ARS E VINUM

04 maggio duemilaventiquattro

EDIZIONI CENTO PITTORI VIA MARGUTTA
ISBN: 979-12-80434-39-5