

IN OCCASIONE DELLA



^a Mostra
del Chianti
DI MONTESPERTOLI

10° EDIZIONE

Etichetta d'artista

CATALOGO OPERE

ASTA BENEFICA IN FAVORE DELLA
FONDAZIONE OSPEDALE PEDIATRICO MEYER

SABATO 1 GIUGNO
ORE 19:30
PIAZZA DEL POPOLO



INTRODUZIONE

A CURA DI ROSSANO FALAI

Nel 2014 all'interno della Mostra del Chianti di Montespertoli nasce "Etichetta d'Artista", asta benefica pro Fondazione ospedale pediatrico Meyer, che consiste nel mettere all'asta bottiglie magnum offerte da aziende del territorio e rese vere e proprie opere d'arte uniche da artisti di zona.

Inizialmente col nome "7 bottiglie per 7 artisti" fuori programma con intuizione di Luca Nesi (Podere Ghisone), sue le bottiglie, la collaborazione di Simone Armelani per la parte artistica e Rossano Falai battitore d'asta sulla scia di "Effetto frana" con Claudio Tafani, Susanna Rigon, Franco Venturi, Claudia Lupi, Ripa Pedullà, Alice Corbetta e lo stesso Armelani. Negli anni grazie all'Amministrazione Comunale, le aziende produttrici del territorio e l'impegno di artisti l'iniziativa ha riscosso un interesse crescente diventando sempre più un evento nell'evento.

Quest'anno ricorre la 10a edizione, un traguardo importante, sono previste alcune novità.

Ricordando lo scopo benefico e che l'intero ricavato è destinato in beneficenza a la Fondazione Meyer, "Etichette d'Artista" è al sostegno dei bambini e si ripropone di fare cifre importanti come gli scorsi anni.



CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI

Denominazione: NERO DEI VENTI
(CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2021)

Vitigno: Sangiovese, Merlot

Vendemmia: Raccolta a mano
mese di Ottobre

Gradazione: 13,5% vol.

Note: A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni anche a 25/30 gg. affinamento parte 12 mesi in botti di rovere e parte in acciaio.

Artista: Rita Pedullà

Rita Pedullà ha studiato Arti grafiche all'istituto d'arte di Firenze. Ha conseguito la laurea in scenografia all'Accademia di belle Arti di Firenze. Dal 1994 dipinge e partecipa a mostre collettive e personali in Italia e all'estero. "ogni volta che appoggio il colore sulla tela con il pennello non so dove arriverò - solo che sto partendo per un viaggio, intimo, personale in uno spazio sacro dove quello che fluisce, scorre prende forma, io con i miei pensieri e le mie emozioni, giudizi gioie e paure danziamo insieme" Rita Pedullà.



CASA DI MONTE

Denominazione: ROBBIA

Vitigno: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Vendemmia: Raccolta a mano

Gradazione alcolica: 14% vol.

Note: Fermentazione a temperatura controllata max 28°, maturazione in tonneau di rovere francese 36 mesi, affinamento in bottiglia 10/12 mesi.

Artista: Marisa Saggio

Marisa Saggio è un'artista italiana contemporanea nata a Treviso nel 1958. Dopo molte esposizioni e mostre in Italia e all'estero nel 2000 ha seguito il marchio Casa di Monte con la concezione e il design delle etichette che distinguono i vini dell'azienda, che nel 2012 ha celebrato i suoi primi 100 anni di storia. Dal 2005 segue il progetto Zolla I4 Organic Farm nato nella fattoria di famiglia dove ci sono frutteti di mele coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica e biodinamica riconosciuto da "Gambero Rosso" come il miglior prodotto in Italia. Nell'aprile 2024, Zolla I4 è stata scelta con i suoi succhi di mela per inaugurare il padiglione giapponese con l'opera dell'artista Yuko Mohri alla Biennale di Venezia Goth.





FATTORIA DI TRECENTO

Denominazione: Rosso Toscano

Vitigno: Sangiovese 100%

Vendemmia: Raccolta a mano

Gradazione: 13,5 vol.

Note: Prima vinificazione in cemento poi affinamento in acciaio.



Artista: Luca Fontani

L'etichetta è stata creata da Luca Fontani, studente del secondo anno del Liceo Artistico Virgilio di Empoli uscito con ottimi voti e un prezioso attestato al merito dalla Scuola Media Renato Fucini di Montespertoli. Luca ha realizzato un disegno a cera raffigurante l'orologio artistico dei maestri orologiai genovesi Trebino con lo stemma del paese che indica da oltre sessant'anni l'ora in via Sidney Sonnino a Montespertoli. Per lui l'orologio identifica il paese, ne è un simbolo importante.



FATTORIA LA GIGLIOLA

Denominazione: IG Toscano

Vitigno: Syrah

Gradazione: 14,5%

Vendemmia: 2018

Invecchiamento: 2 anni in botti di rovere francese

Note: Produzione limitata a 600 magnum. Vino fatto completamente a mano senza uso di macchine.



Artista: Giambaccio

Giovambattista Giannangeli, in arte Giambaccio, è nato a Firenze nel 1970. Nel corso dell'esistenza è passato dai più umili mestieri alla più distinta delle professioni: quella di avvocato, che ha esercitato dal 2000 al 2018. E' nel corso della professione forense che ha cominciato a dedicarsi intensamente alla pittura e alla scultura, fino a riconoscere definitivamente nel 2017 che l'arte era la forma di vita a lui più congeniale e gratificante. Ha esposto in bar, ristoranti, appartamenti privati, musei, fondazioni, gallerie, spazi pubblici, giardini privati; lavora per progetti indipendenti e per committenti privati; ha affrescato, decorato e realizzato installazioni scultoree per appartamenti, ristoranti, negozi di moda e diocesi. Di recente si è dedicato alla street art e ha affrescato i Piloni del Viadotto all'Indiano e la diocesi di Danisinni, Palermo. Tra i suoi collezionisti si annoverano Mick Jagger e la famiglia Aranuti. L'etichetta dal titolo 'Alchimia' è stata realizzata nel 2019.

LA RIPAVERDE

LA RIPA VERDE

Denominazione: PURPURELLO
(I.G.T. ROSSO TOSCANO) 2022

Vitigno: Pugnitello 100%

Vendemmia: Raccolta a mano

Gradazione: 13% vol.

Note: Coltivazione uve con metodi naturali.

Artista: Caterina Giorgi

Caterina Giorgi nasce nel 1997 a Firenze e disegna da quando è stata capace di stringere una matita tra le mani. Dopo aver frequentato il liceo delle scienze umane viene ammessa all'Accademia di belle arti dove si laurea a Pisa alla triennale di grafica arte e alla biennale di illustrazione. Iniziando come ritrattista iperrealistica tradizionale si approccia poi al disegno digitale sviluppando un interesse sincero per illustrazione per l'infanzia che le permette di unire le sue più grandi passioni il disegno e la lettura ha partecipato a diverse mostre fra cui una persona è sta tuttora lavorando come Illustratrice per bambini da qualche anno ha iniziato anche la professione di insegnante di disegno e illustrazione per bambini e ragazzi



MONTALBINO

Denominazione:

CHIANTI MONTESPertOLI 2020

Vitigno: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Colorino

Vendemmia: Raccolta a mano

Note: biologico, prodotto unicamente dalle vigne sul colle di Montalbino.

Artista:

Verrà svelato la sera dell'asta.



MONTALBINO



PODERE GHISONE

Denominazione: 1797 RISERVA
(CHIANTI D.O.C.G.)

Vitigno: Sangiovese 100%

Gradazione: 14% vol.

Vendemmia: Raccolta a mano

Note: selezione grappoli migliori vinificati in vasi di cemento con macerazione su bucce 18/20 gg. A temperatura controllata 26°c, passaggio 18 mesi in legno più 6 mesi in bottiglia.

Artista: Simone Armelani

Simone Armelani, classe 1970, vive e lavora a Montespertoli. L'opera rappresenta una donna donna nella sua intimità quotidiana. Una figura (in questo caso femminile) che nonostante sia creatrice del mondo rappresenta tutta la fragilità del mondo stesso attraverso tutte le sue violenze di qualunque tipo. Olio e acrilico su tela cm25xcm100





PODERE IL CASTELLO

PODERE IL CASTELLO

Denominazione: IGT

Vitigno: Merlot

Gradazione: 14 % vol.

Note: Merlot in purezza affinato in barrique. Al palato note di frutti di bosco con richiami al ribes e lamponi, con sfumature balsamiche.

Artista: Carlotta Antichi

Carlotta Antichi nasce a Montespertoli nel 1994. Si diploma in grafica pubblicitaria e si laurea in disegno industriale. Nel 2021 apre il suo piccolo spazio 'Studio Totta' nel centro di Montespertoli, uno studio di grafica indipendente specializzato in visual e web design. L'etichetta "Si affaccia alla finestra del suo castello, la finestra che dà sul cortile interno; c'è un profumo intenso di frutti di bosco...".





TENUTA BARBADORO

Denominazione: Il Guido 2022

Vitigno: Chianti Montespertoli d.o.c.g.

Gradazione: 14,5%

Vendemmia: Raccolta a mano

Note: Prodotto con uve Sangiovese, affinato 12 mesi in botte grande di rovere.



Artista: Leonardo Ciappi

Leonardo Ciappi da sempre ha avuto un'inclinazione al disegno ed è sempre stato attratto dalla tecnica dell'acquerello. Si è iscritto molti anni fa ad un corso tenuto da Romola Bellandi che gli ha aperto le porte al mondo dell'arte. Sfogliando un catalogo dell'artista Pedro Cano è rimasto incantato dal suo meraviglioso modo di fare acquerello. Qualche anno dopo ha partecipato ad un seminario tenuto da Pedro a Firenze, e in quell'occasione ha avuto il piacere di conoscerlo personalmente. Da allora ha partecipato a molti suoi seminari dove ha avuto modo di osservarlo nei suoi lavori e seguire i suoi consigli. Posti come Patmos, Ragusa, Matera, Salonicco e Blanca hanno fatto da modelli ai lavori svolti durante i suoi corsi. Adora dipingere vecchi borghi e vecchie mura. In questo acquerello che ha fatto per l'etichetta è un particolare delle mura di VEJANO, un piccolo borgo in provincia di Viterbo.



TENUTA MORIANO

Denominazione: PENSIERO

(I.G.T.TOSCANA ROSSO)

Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Gradazione: 14 % vol.

Vendemmia: Raccolta e selezionata a mano

Note: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione 15/20 gg. passaggio 12 mesi in botti di rovere più 6 mesi in bottiglia.



Artista: Andrea Nigra

L'etichetta del vino 'Desiderio' della Tenuta di Moriano è realizzata in acquerello ed origami.

"Afferra i tuoi desideri e cerca con tutte le tue forze di farli avverare. Non fare come la volpe che non riuscendo a raggiungere il grappoli d'uva pendenti da una vite, se ne andò dicendo fra sé e sé che erano acerbi."



TENUTA SANTA MARIA IN COELI AULA

Denominazione: I.G.T Toscana

Vitigno: Merlot

Gradazione: 14,5%

Vendemmia: 2021

Note: Vino prodotto con uve Merlot in purezza coltivate nel vigneto a maggior vocazione della tenuta, affinamento in barriques.

Artista: Alessio Londi

Alessio Londi nasce a Firenze, e dopo aver frequentato l'Istituto Tecnico Industriale (indirizzo Chimico) di Empoli, continua il suo percorso di studi a Firenze con la laurea triennale in Economia Aziendale e la specialistica in Marketing. Comincia ad appassionarsi all'arte durante l'adolescenza, studiando da autodidatta le forme geometriche irregolari del cubismo di Picasso e le immagini suggestive di Dalí. Inizia ad impostare i suoi lavori attraverso il disegno spontaneo: schizzi e idee di linee si incrociano tra di loro, formano uomini stilizzati con tratti che evocano il mondo dei fumetti. Descrizione dell'etichetta. Intrecci. Interconnessioni. Eterogeneità. Quante storie raccontate, svanite, perse. C'è una storia in ogni ambiente, in ogni progetto, in ogni intuizione. Non esiste poesia automatica, non pagano i confini ristagnanti. Nel fare insieme, nell'amalgamarsi, nella visione comune con una proiezione: è così che si crea un differenziale. Tale gap, passo dopo passo porta ad un obiettivo ottenuto, che, con un'autocritica coerente, plasma stimoli costanti a fare meglio, e a migliorarsi. Tutto per uno scopo comune, ed è da lì che si arriva oltre.



1953



VALLE PRIMA

Denominazione: Rosso Toscana

IGT 'Terre d'Argilla 2020'

Vitigno: Sangiovese 50%, Sirah 50%

Gradazione: 13,5% vol.

Vendemmia: Raccolta a mano

Note: Vinificazione separata in acciaio, fermentazione 15-18 gg.

Artista: Mattia Compagnucci

Mattia Compagnucci, classe 1996, nasce a Empoli. Cresce sin dai primi anni a contatto con la natura. La sua famiglia è proprietaria di un'azienda che produce vino e olio da oltre settant'anni a Montespertoli. Ha frequentato l'istituto albergo "Federico Enriques" di Castelfiorentino, stupendo la commissione della maturità con la tesina su "L'influenza del cibo nella letteratura e televisione" intrecciando le sue due passioni, ovvero la cucina e la scrittura. In tutti questi progetti si mette in gioco sfidando se stesso.





Comune di
Montespertoli

a
Mostra
del Chianti
DI MONTESPERTOLI



Realizzato da **PIRENE**