

cantinaLaSelva

Il vino biologico sposa l'Arte contemporanea Una mostra d'Arte, un vino in edizione limitata e due vini celebrativi

CantinaLaSelva torna con la seconda edizione dell'evento **Arte&Vino in Cantina+** progetto nato nel 2016 per coniugare l'amore per il vino e per l'arte. Quest'anno in occasione dell'evento presenteremo in anteprima il vino **Prima Causa 2013** realizzato con un'etichetta d'artista in **edizione limitata**. Inoltre sono stati realizzati due vini in edizione **Arte&Vino+**.

Arte&Vino in Cantina I edizione 2016



Quadri di Samantha Passanti

L'anno scorso, Caroline Egger, Davide Iannace e Roland Krebsler hanno organizzato la prima edizione dell'evento **Arte&Vino in Cantina+** con la mostra d'arte **Unconventional Space+**.



Sculpture di Antonio Barbieri

Il programma prevedeva la degustazione dei vini LaSelva, nonché una degustazione verticale delle annate di uno dei fiori all'occhiello della CantinaLaSelva, il **Prima Causa+**.

L'evento è nato per coniugare l'amore per l'arte e per il vino e farne un evento che vuole portare l'arte contemporanea dei giovani artisti emergenti in Maremma e festeggiare il vino biologico, fatto di passione e sani principi etici.

Arte&Vino in Cantina II edizione 2017 È Nature Specific

Quest'anno, per la seconda edizione dell'evento, il tema della mostra d'arte, a cura di Samantha Passanti, sarà **Nature Specific+**: gli artisti hanno realizzato delle opere Site-specific, termine che si riferisce a tutte quelle pratiche nell'ambito dell'arte contemporanea

che sono pensate, nate e inserite in un preciso luogo. L'interazione e la contaminazione con l'ambiente circostante è stretta e fa riferimento a tutti gli aspetti della sua identità fisica, materiale e concettuale. È su questa base che nasce il progetto %Nature Specific+ e con questo atteggiamento verso l'arte contemporanea, gli artisti faranno emergere dei lavori dai luoghi e dalle idee, della Maremma e dell'azienda biologica LaSelva. Gli artisti partecipanti sono: Samantha Passaniti, Lapo Simeoni, Antonio Barbieri e Giuseppe Zanoni, tutti artisti emergenti maremmani.

Per maggiori informazioni sull'evento e sugli artisti sul blog della curatrice Samantha Passaniti - naturespecific.tumblr.com . sulla pagina Facebook de LaSelva, sul blog del sito www.laselva-bio.it e sul sito della CantinaLaSelva www.laselva.wine

ETICHETTA D'ARTISTA:

Í Prima Causa 2013Î in edizione limitata e due vini Í Arte&VinoÎ edition

Per la prima volta quest'anno la Cantina LaSelva presenterà il suo vino con un'etichetta d'artista.

Abbiamo voluto celebrare e rendere omaggio ad uno dei vini che più ci sta a cuore, PRIMA CAUSA, il primo vino della cantina LaSelva ad essere stato creato e pensato come vino %Superiore+, come vino di alta qualità, di quei vini da occasioni speciali, che porta con se la nostra storia e la nostra passione per il vino e per le cose fatte bene.

Attraverso un contest tra gli artisti partecipanti alla mostra %Nature Specific+, che potrete ammirare in cantina in occasione dell'evento, abbiamo selezionato un'opera per celebrare questo vino.

L'opera per l'etichetta è stata realizzata da **Lapo Simeoni**, giovane artista italiano che vive tra il nostro paese, Berlino e il resto del mondo. Da sempre interessato alle questioni sociali, Simeoni **si definisce un artista/attivista** e attraverso il suo lavoro ci **pone molte domande** sul **senso dell'Arte**, sulla distanza tra **etica ed estetica**. Fare ricerca per lui significa indagare e questo lo obbliga a fermarsi su questioni che difficilmente prescindono dai temi globali: come gli effetti del consumismo globalizzato, le trasformazioni e i conflitti sociali, i simboli e gli stereotipi della contemporaneità. Temi che ben si sposano con i principi etici del biologico, fondati sul rispetto e sulla ricerca di autenticità.

Í Prima Causa IGT Rosso Toscano 2013 È edizione d'Artista by Lapo Simeoni (0,75l)

Il %Prima Causa+è un rosso importante, di carattere, composto da Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) e Petit Verdot (10%). Al naso presenta note di frutti neri, che sono ben coese a cenni di tostatura, donando al vino una buona complessità olfattiva. Al palato è solido e contrastato, risultando vigoroso e succoso.

Il Prima Causa special edition sarà presentato in anteprima all'evento %Arte&Vino in cantina+il 27 e 28 Maggio 2017 presso la Cantina LaSelva . Magliano in Toscana.



Edizione celebrativa: MATERIA BIANCA e MATERIA ROSSA

In occasione dell'evento, Cantina LaSelva ha creato anche due vini per celebrare l'evento:

Materia Rossa - Rosso Maremma Toscana DOC 2016

Vino fruttato e morbido con eleganti tannini ed adeguata acidità. Composto da uve Sangiovese, Ciliegiolo e Merlot.

Materia rossa, come la materia rossa di cui è composta la terra su cui cresce l'uva, come la materia rossa di cui è composta l'uva, come la materia liquida rossa del vino.

Materia Bianca - Bianco Maremma Toscana DOC 2016

Vino fruttato, piacevolmente fresco, pieno e armonioso nel palato, con un finale intenso e duraturo. Composto da uva 100% Vermentino.

Materia bianca come la materia bianca delle uve bianche, come la materia liquida bianca di cui è composto il vino.

Materia come essenza ultima, essenziale e sincera come questi due vini.

cantinaLaSelva

In uno sguardo: cantina LaSelva, Poderone È Magliano in Toscana (GR)

Capacità della cantina: 3600 hl, in cisterne di acciaio inox

Consulente: Dr. Attilio Pagli

Responsabile della produzione vitivinicola: sig. Roland Krebs

Imbottigliamento: Cuvée di vini separatamente vinificati

Produzione annua: 180.000 bottiglie di vino rosso e 30.000 di vino bianco

Certificazioni bio: ICEA, Naturland e NOP

Cantina LaSelva: vini biologici in Maremma

La Cantina de LaSelva è stata costruita nel 2002. Si trova, circondata da uliveti e vigneti, nel territorio di produzione del vino DOCG Morellino di Scansano. Una cospicua parte della cantina, che può contenere fino a 7.000 ettolitri di vino, si trova incavata sotto terra, offrendo così le condizioni ideali per una produzione di vini biologici di qualità.

La nostra cantina adotta tecniche all'avanguardia in tema di controllo della temperatura, fermentazione e pompaggio delicato. I 12 vini bio maturano, a seconda delle necessità di ognuno, in 40 cisterne di acciaio inox e 100 barrique per una capacità totale di 3.600 ettolitri. Ogni anno vengono prodotte 210.000 bottiglie riempite direttamente sul posto.

Contatti:

Roland Krebs . responsabile Cantina LaSelva

Email: roland.krebs@laselva.bio

CantinaLaSelva

Zona Poderone 10A

58051 Magliano in Toscana (GR)

Italia

cantina@laselva.bio

Tel: +39 0564/593077

Caroline Egger . pr e marketing

Email: caroline.egger@laselva.bio

LaSelva società bioagricola s.a r.l.u.

Azienda bioagricola dal 1980

S.P. 81 Osa n. 7

IT 58015 Albinia . Orbetello (GR)

Tel.: +39 0564 88481

Fax: +39 0564 885722

Web:

www.laselva.wine

www.laselva.bio

naturespecific.tumblr.com