

Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicati sul nostro sito (premi "Leggi di più" per avere maggiori informazioni).
Se continui a navigare sul nostro sito vuol dire che stai accettando l'utilizzo dei cookie. Premi Ok per far scomparire il messaggio. [OK](#) [Leggi di più](#)

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Venerdì 18 Dicembre 2015 | aggiornato alle 19:41 | 40938 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO **VINO** BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
 LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **GUIDA EURO-TOQUES** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



VINO > TENDENZE E MERCATO

18 Dicembre 2015 18:18

Tutto il sapore del Chianti classico nel fascino antico della stilografica

In occasione del 300° anniversario del Consorzio del Chianti Classico sono state create in edizione limitata delle penne stilografiche e dei roller, con i simboli del Chianti Classico, Con le finiture in argento 925‰

di **Piera Genta**



Per celebrare un evento esclusivo, il 300° anniversario del bando di fondazione del **Consorzio del Chianti Classico** su concessione del Granduca di Toscana, Cosimo III, **Omas** di Bologna, simbolo dell'eccellenza italiana nella realizzazione di strumenti di scrittura, in collaborazione con il Consorzio ha realizzato una serie di penne in serie limitata e numerata, 716 stilografiche e 300 roller, che riportano tutti i simboli del Chianti Classico.



Ogni esemplare ha la sua personalità essendo un pezzo unico sia per le calde tonalità del colore che per le venature del rovere. Il fusto della penna viene ricavato dalle doghe di barriques dove il Chianti viene lasciato ad invecchiare, mentre le finiture sono in argento 925‰. Sulla testa del cappuccio è inciso il Gallo Nero, mentre la clip è decorata con le foglie di vite, il numero 1716, anno di fondazione del Consorzio, inciso sull'anello del cappuccio. Sul portapennino la mappa del territorio del Chianti Classico, mentre il pennino in oro a 18K porta la decorazione del Gallo Nero ed il numero della penna è inciso sul fondello della stessa. Ogni penna viene custodita in una scatola realizzata in legno che riprende lo stile di quelle del vino.

Un oggetto prezioso curato nei dettagli che porta la fragranza e la storia del Chianti classico nei pensieri che affidiamo lentamente sulla carta. **Omas**, acronimo di Officina Meccanica Armando Simoni, nata a Bologna nel 1925 grazie ad Armando Simoni, amante della cultura greca e grande appassionato del mondo della scrittura. Negli anni Trenta le Officine divennero famose per la Penna del dottore, in ebanite, che nascosto nel corpo della stilografica aveva un termometro clinico. Fu una delle prime aziende italiane a passare alla celluloidi, fra la fine degli anni '20 e gli inizi degli anni '30.

Celluloide, ma anche altri materiali naturali come la resina di cotone, il legno, il titanio, l'oro e l'argento; una produzione artigianale con oltre 100 fasi di lavorazione, cura minuziosa di ogni dettaglio per veri e propri capolavori per la scrittura. Nel 2000 i francesi di Louis Vuitton comprarono l'azienda dalla famiglia Simoni per poi vendere il 90% delle quote ad un gruppo asiatico che controlla O-Luxe, società finanziaria con sede ad Hong Kong, gruppo leader della distribuzione di prodotti di alta gamma.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
 VINO

Categoria
 TENDENZE e MERC.

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Un Ferrari Spazio Bollicine all'aeroporto di Linate

Vino italiano, +6% l'export nel 2015
 Continua il momento d'oro del Prosecco

Marchesi Antinori firma le decorazioni dell'Hotel Savoy di Firenze

Quattroerre e Cantina Bergamasca
 Alleanza strategica in nome del biologico

Osservatorio del vino italiano, garanzia di aggiornamenti affidabili sul settore

Spergola, vitigno emiliano-romagnolo apprezzato fin dal Rinascimento





Il Consorzio Chianti Classico, primo organismo di questo tipo a costituirsi in Italia, fu fondato nel 1924 per volontà di alcuni produttori con lo scopo di tutelare il prodotto e promuovere lo sviluppo del territorio del Chianti secondo i confini definiti nel 1716. Il simbolo è il Gallo Nero in campo oro, simbolo della Lega Militare del Chianti, che viene applicato obbligatoriamente su tutte le bottiglie.

Oggi il Consorzio è guidato da Sergio zingarelli, la sede ospitata all'interno del Convento di Santa Maria al Prato a Radda in Chianti; le aziende che ne fanno parte sono circa 600, 39 milioni di bottiglie, Europa e Nord America i migliori mercati esteri di riferimento. La Gran selezione, tipologia che rappresenta il top della produzione del Chianti Classico, che prevede un invecchiamento di un minimo di 30 mesi e caratteristiche organolettiche di eccellenza sta conquistando i mercati e la rivista americana Wine Enthusiast indica il Chianti Classico Gran Selezione "Il Grigio 2011" dell'azienda San Felice come il miglior vino al mondo.

Consorzio Chianti Classico

Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (Fi)

Tel 055 82285

www.chianticlassico.com

batignani@chianticlassico.com

[CHIANTI CLASSICO](#) [VINO](#) [ANNIVERSARIO](#) [STILOGRAFICA](#)

[EDIZIONE LIMITATA](#)

[Mi piace](#) 0 [Tweet](#) [G+](#) 0

CONDIVIDI



COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.