

you_wine

Il Blog di Alberto Grasso

[Home](#) [OpenWineMap](#) [Roma&più](#) [Marco Simone](#) [Il Caffè Vitruviano](#) [Amazon Prova Prime](#) [Contatti](#)

mercoledì 28 ottobre 2015

La penna del Gallo Nero

Un Gallo Nero in punta di penna per i 300 anni del Chianti Classico

Il Consorzio Vino Chianti Classico e **OMAS** danno vita ad un nuovo prezioso strumento di scrittura, nato per celebrare i tre secoli di storia di uno dei vini più apprezzati al mondo



*Verba volant, scripta manent recita un antico proverbio latino ed è proprio con l'intenzione di creare qualcosa che nel tempo continui a testimoniare il prestigioso traguardo del Gallo Nero, che è nata la collaborazione fra Consorzio Vino Chianti Classico e **OMAS** per la realizzazione di uno strumento di scrittura prezioso ed evocativo.*

In vista del trecentesimo anniversario del bando di Cosimo III de' Medici che fissò per la prima volta i confini della zona di produzione dell'attuale vino Chianti Classico nel lontano 1716, nell'ambito di un vasto programma di eventi e celebrazioni, il Consorzio ha avviato una collaborazione con **OMAS**, un'azienda che è anch'essa simbolo dell'eccellenza italiana, per l'ideazione e la realizzazione di uno strumento di scrittura in edizione limitata.

"L'esperienza sensoriale della degustazione di un Chianti Classico ben si coniuga, infatti, al piacere dello scrivere, in una sorta di rito ancestrale che si ripete ogni qualvolta versiamo un calice di vino o ci accingiamo ad utilizzare una penna stilografica" afferma Luca Baglione, Sales & Brand Manager di **OMAS**. "Per noi è stato un privilegio creare uno strumento di scrittura capace di trasferire una storia tanto lunga e gloriosa come quella del Chianti Classico".

Tutto nasce nel 1716, esattamente 300 anni fa: questi i numeri chiave e **OMAS**, in loro onore, ha realizzato 716 stilografiche a stantuffo e 300 roller, limitati e numerati e racchiusi nel prezioso astuccio in legno dedicato, nella miglior tradizione di ogni Chianti Classico. L'elemento principale è il legno di rovere, quello stesso legno dove spesso si affina il vino Chianti Classico.

Ogni esemplare sarà un pezzo unico con il suo colore e le sue venature. Inoltre, ogni singolo strumento di scrittura è caratterizzato dall'abbinamento del legno all'argento, finemente inciso con i motivi che ci raccontano l'origine di questa esclusiva denominazione: la rappresentazione del territorio dove nascono le uve pregiate del Chianti Classico contraddistingue il porta-pennino, mentre sull'anello del cappuccio è inciso l'anno del bando, il 1716. Il simbolo del Gallo Nero, infine, firma in maniera inconfondibile ogni strumento di scrittura, sia sulla testa del cappuccio che sul pennino della stilografica in oro 18k.

"Siamo particolarmente grati ad **OMAS** per la possibilità che ci ha dato di unire il nostro marchio Gallo Nero ad un altro simbolo dell'eccellenza Made in Italy con la Chianti Classico Limited Edition" commenta Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico. "Sono anch'io un grande appassionato e collezionista di penne stilografiche e credo che questa particolare edizione sia il miglior modo per parlare e scrivere dei trecento anni della nostra storia."

Chianti Classico: è questo il nome che racchiude in sé il fascino di una cultura tale da trasformare la sua produzione vitivinicola in uno dei più grandi comunicatori del nostro Paese nel mondo. Un nome che a partire da oggi potrà vantare anche di un strumento di scrittura dedicato, un gioiello unico, che lo celebra e lo farà ricordare nel tempo.

Publicato da **Alberto Grasso** a 19:03



Iscriviti alla Newsletter di you_wine

Enter your email address:

Subscribe

Cerca nel blog

Caricamento in corso...

Translate

Tag

Eventi Degustazioni (102)

Expo 2015 (72)

[Eventi Enogastronomia \(56\)](#) [Vitality \(38\)](#) [Street Food \(26\)](#) [Mostre \(25\)](#) [Eventi \(21\)](#) [Corsi di Specializzazione \(20\)](#) [Arte Mostre \(19\)](#) [Arte \(18\)](#) [Concorso Enologico \(16\)](#) [Vino&Ricerca \(16\)](#) [Vendemmia 2015 \(13\)](#) [Corsi \(9\)](#) [Eventi Birra Artigianale \(9\)](#) [Olio extravergine di oliva \(9\)](#) [Guide Enogastronomiche \(8\)](#) [Marketing \(8\)](#) [Pizza Napoletana \(7\)](#) [Vino Biologico \(7\)](#) [Vino&Marketing \(7\)](#) [Fondazione Mach \(6\)](#)

[Export](#) [Vino&Salute](#) [Consorzio Vino Movimento](#) [Puglia](#) [\(4\) Vino&Archeologia \(4\) Viticoltura&Clima \(4\) Champagne](#) [Concorso Enogastronomico \(3\)](#) [Eventi Vitivinicoltura \(3\)](#) [Ricerca&Malattie](#) [Vini Naturali](#) [Viticoltura](#) [Wine&Wine](#) [Anteprime \(2\)](#) [B2B \(2\)](#) [Biologico \(2\)](#) [Cinema&Vino \(2\)](#) [Consorzio del Vino Nobile di Estate](#) [Romana \(2\)](#) [Fiumi \(2\)](#) [Gallo Nero \(2\)](#) [Garganega \(2\)](#) [Istituto Nazionale](#) [Grappa \(2\)](#) [Libri \(2\)](#) [Nero di Troia \(2\)](#) [O.N.A.V. \(2\)](#) [TOP TEN ITALIAN WINES](#) [Vitality 2016](#) [Vino rosato \(2\)](#) [Vino&Neuroscienza \(2\)](#) [Vino&Social \(2\)](#) [Agricoltura](#) [Alois](#) [Associazione Vignaioli di Volterra \(1\)](#) [Associazione Viticoltori di Montetofana \(1\)](#) [Barolo](#) [Chinato \(1\)](#) [Bere Miscelato \(1\)](#) [Bira \(1\)](#) [Bira del Boigo \(1\)](#) [Bombino \(1\)](#) [Bottiglie \(1\)](#) [Buy Wine \(1\)](#) [Cannonau \(1\)](#) [Cannara di Giovanni](#)

amazon.it

Oltre 50.000 prodotti per la tua casa e la tua cucina su Amazon.it

Scopri

amazon.it

Buoni regalo Amazon.it

il regalo perfetto

anche all'ultimo minuto

Scopri