

VINO CIVITAS BRINDA A UN NUOVO RESTAURO

www.segnideltempo.it

VINO CIVITAS BRINDA A UN NUOVO RESTAURO

Una prestigiosa ceramica marchigiana del XVI secolo è il nuovo capolavoro restaurato grazie al Vino Civitas. Un risultato davvero significativo per questo progetto, nato per sostenere l'arte: si tratta infatti del quarto recupero dal 2003, dopo "La Madonna col Bambino" di Gentile da Fabriano, "La deposizione di Cristo nel sepolcro", appartenente alla Scuola Senese del XVII secolo, e "La Madonna delle Grazie e Santi" del Perugino.

Il consolidato successo del Vino Civitas è sicuramente legato alla finalità "socialmente responsabile" che caratterizza l'iniziativa: acquistare questo prodotto significa infatti per un'azienda diventare "automaticamente" sponsor di un restauro, annualmente individuato dall'Associazione, e cogliere un'opportunità per comunicare in modo distintivo e qualificato attraverso la cultura.

Un particolare ringraziamento alla Tenuta Caparzo, partner del progetto, e a tutte quelle imprese che hanno maggiormente contribuito al risultato del 2006: Ald Automotive, American Express, Anas, Assocarta, Cbs Outdoor, Enagas, Euler Hermes Siac, Gruppo Finelco, Gruppo Meridiano, Impresa Piemonte, Mater Dei, Gianni, Origoni, Grippo&Partners, Opus Proclama, Poste Italiane, Travis, Rugiada.



*Vito Plantamura
Associazione Civita
Ufficio Marketing e Sviluppo
06692050281
plantamura@civita.it*

segnideltempo





Grazie al **Vino Civitas**
un altro prezioso **capolavoro**
è stato **restaurato**

CIVITAS



Anche quest'anno il ricavato del Vino Civitas ha reso possibile il restauro di un'importante opera d'arte: una preziosa ceramica marchigiana del XVI secolo, che si aggiunge ai precedenti recuperi "La Madonna col Bambino" di Gentile da Fabriano, "La deposizione di Cristo nel sepolcro", appartenente alla Scuola Senese del XVII secolo, e "La Madonna delle Grazie e Santi" del Perugino. Un particolare ringraziamento alle imprese che nel 2006 hanno maggiormente sostenuto il progetto:

ALD AUTOMOTIVE
AMERICAN EXPRESS
ANAS
ASSOCARTA

CBS OUTDOOR
ENERGAS
EULER HERMES SIAC
GIANNI, ORIGONI, GRIPPO & PARTNERS

GRUPPO FINELCO
GRUPPO MERIDIANO
IMPRESA PIEMONTE
MATER DEI

OPUS PROCLAMA
POSTE ITALIANE
RUGIADA
TRAVIS

L'ASSOCIAZIONE CIVITA
Nata nel 1987, Civita è un'organizzazione non profit impegnata in attività finalizzate alla tutela e valorizzazione del patrimonio artistico italiano. Gli importanti risultati conseguiti da Civita in questi anni ne hanno accresciuto la notorietà e il prestigio, assegnandole un ruolo da protagonista nel mondo dei Beni Culturali.

UN VINO SPECIALE
Il vino è espressione culturale del nostro Paese: un patrimonio prezioso da custodire e valorizzare. Civitas, prodotto di raffinata qualità, è nato per coloro che sono alla ricerca di sapori esclusivi ma, soprattutto, che vogliono associare al piacere del palato quello di un sostegno concreto a favore dell'arte.

UN PRODUTTORE PRESTIGIOSO
Il progetto Civitas si avvale di un partner davvero unico: un viticoltore non solo rinomato per l'eccellenza dei suoi prodotti, ma anche sensibile ai problemi del patrimonio artistico italiano. Questo partner è la Tenuta Caparzo, azienda nota a livello internazionale, che coltiva oltre ottanta ettari di vigneti a Montaldino in Toscana, producendo vini di straordinaria qualità.

CIVITA
Piazza Venezia 11
00187 Roma

Per informazioni
e ordinativi:
tel 06 692050281
plantamura@civita.it

Vi invitiamo a
scoprire
un **vino**
fatto ad **arte**



**"Civitas".
Un vino
per sostenere
l'arte.**

Parte del ricavato
ottenuto dalla vendita
del Vino Civitas
è ogni anno
destinata alla tutela
e valorizzazione
del patrimonio artistico
italiano.



BRUNELLO DI MONTALCINO "MAGNUM"	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	SANGIOVESE TOSCANA IGT	BIANCO TOSCANA IGT
<p>Un'esclusiva bottiglia da collezione, con un formato speciale da 1,5 lt, prodotta in quantità limitata e caratterizzata da un'elegante confezione in legno di rovere che rende il "Magnum" Civitas il vino ideale per un regalo di prestigio.</p>	<p>Invecchiato tre anni in botti di rovere di Slavonia, questo vino si affina ulteriormente in bottiglia dove, per lunghi anni, evolve in profumi e bouquet. Di gusto asciutto, morbido ed austero, va servito a una temperatura di circa 18°. Si accompagna magnificamente ad arrosti, carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.</p>	<p>Ottenuto da sole uve Sangiovese e affinato per alcuni mesi in botti di rovere, questo vino esprime un carattere di giovinezza abbinato ad una struttura consistente. Gradevolmente morbido e intensamente profumato, si accompagna ad ogni tipo di piatto.</p>	<p>Ottenuto da uve Chardonnay (75%), Sauvignon Blanc (20%) e Gewurtz Traminer (5%), questo vino presenta caratteristiche di freschezza e lunga persistenza al palato, sostenute da un'ottima struttura. Caratteristico nei profumi, ampi e persistenti, che ricordano il glicine e la vaniglia, accompagna delicatamente piatti di pesce e carni bianche.</p>