FIRENZE SPETTACOLO

GOd Save The WiNe

THE WINE LOVERS COMMUNITY

Festival promosso da Firenze Spettacolo - Direzione artistica Andrea Gori - servizi PromoWine
FB God Save The Wine – IG godsavethe_wine - www.godsavethewine.com

GIOVEDI' 13 E SABATO 15 GIUGNO A VISARNO ARENA

God Save The Wine a Firenze Rocks 2024

GOD SAVE THE WINE è partner ufficiale di FIRENZE ROCKS, il grande festival musicale giunto alla VI edizione che si svolge il 13 e 15 giugno 2024 a Firenze alla Visarno Arena e che richiama centinaia di migliaia di appassionati di musica rock da tutta Italia e non solo.
Sul palco le migliori band del panorama internazionale. Quest'anno gli headliner sono ***Tool*** *e* ***Avenged Sevenfold*** *accompagnati da The Struts, dEUS, Night Verses, Bowling For Soup, Cemetery Sun e Bob Vylan! Una manifestazione realizzata da Live Nation, il più grande gruppo internazionale di organizzazione di concerti attivo in 33 Paesi che in Italia organizza, tra l'altro, Firenze Rocks, I-Days e Milano Rocks. Ne approfitteremo per comunicare al mondo che il ROCK può essere anche luogo e mezzo di cultura e approfondimento del mondo del vino con un banco di assaggio dove i vostri vini sono i protagonisti da scoprire da parte degli artisti e del pubblico VIP e giornalisti presenti nel backstage!*

God Save The Wine è la "terza via" per comunicare il vino, un modo per dialogare con gli eno-appassionati cercando la giusta sintesi tra passione, competenza e leggerezza: stile rock per bere il vino al tempo dei social!

God Save The Wine è manifesto del bere di qualità dei tempi moderni" portato avanti ormai dal 2011 ogni mese da **"God Save The Wine",** il festival social condotto da **Andrea Gori,** sommelier informatico e il giornalista italiano del vino più influente del web.

God Save The Wine ha sviluppato negli anni una spiccata sensibilità per la comunicazione con un pubblico nuovo e alternativo per il vino, un pubblico che non si chiude in sale da degustazione impostate e compassate, ma che vive il vino nella propria vita e ne riconosce l'aspetto sociale e di ritrovo.

Il vino sul palco di uno dei più grande festival rock dell'Estate 2024 in Italia è una naturale evoluzione di questo messaggio e incarnazione della filosofia alternativa di degustazione portata avanti da Andrea Gori che si adatta a momenti informali e imprevedibili come il backstage di un concerto rock di grande proporzioni.

Coniugare rock e vino è del resto la "missione" ideale per God Save The Wine che fin dall'inizio ha portato lo spirito del rock nel mondo del vino, quell'atteggiamento ribelle alle regole della degustazione classica e la rottura degli schemi ingessati del consumo tradizionale.

Un consumo tradizionale completamente diverso da quello di eventi come Firenze Rocks 2024 e che può essere preso come esempio delle difficoltà del vino in certi contesti di consumo e di dialogo con il pubblico giovane. Ma il vino e il rock hanno tanti punti a comune soprattutto oggi in un mondo dove tutto cambia velocemente, niente è più rock della tradizione, questo ovviamente anche per il Vino…

Proviamo a metterci nei panni di un produttore di vino, se tutto quello che proponi va fuori mercato e canoni standardizzati e rispecchia un tuo modo di essere lo trasformi in lavoro e crei un'idea, allora si capisce bene che possa essere rock eccome! Lo puoi fare partendo da territori storici come Chianti e Chianti Classico, Montepulciano e Montalcino e imparare ad usare nuovi mezzi e vitigni (come il pinot nero o qualche autoctono dimenticato) per esprimerti, oppure lo puoi fare esplorando territori e terroir nuovi, nuovi vigneti e nuovi microclimi come Bolgheri e la Maremma. Gli appezzamenti migliori per fare il vino sono nel nostro paese tantissimi, si tratta spesso di trovare la giusta combinazione tra microclima e vitigno. Vino e rock hanno spesso una indole decisamente anticonvenzionale, sono due mondi molto creativi, colorati, vivi, non è difficile trovare punti in comune!

Il problema è che spesso i ragazzi di oggi guardano ancora al vino che se fosse il vino dei nonni o dei padri, il vino al fiasco o nel bottiglione per accompagnare ogni pasto, un vino indifferenziato e banale che in realtà i produttori sono riusciti a superare come approccio.

Rock per certi versi è sinonimo di ribellione e ribellarsi nel mondo del vino vuol dire non sottostare a regole imposte da altri , non accettare forzature che non si condividono, vuol dire credere in un ideale più forte per il quale si è disposti a tutto. Come ci rammentano i nostri produttori, per ribellarsi occorre avere ed esprimere una passione più grande e più forte di qualsiasi altra non per forza la più giusta e nemmeno la più facile ma sicuramente quella che porterà più gioia quando sarà in bottiglia. Saranno questi produttori a portare lo spirito giusto nel backstage di Firenze Rocks 2024 e con i loro prodotti saranno una formidabile integrazione all'accoglienza di giornalisti e artisti e personale a contorno grazie al legame con il territorio italiano e la cultura della qualità vissuta ogni giorno.

God Save the Wine is the official partner of Firenze Rocks, the major music festival now in its sixth edition, taking place on June 13 and 15, 2024, at the Visarno Arena in Florence, attracting hundreds of thousands of rock music enthusiasts from all over Italy and beyond.
On stage are the best bands from the international scene. This year, the headliners are Tool and Avenged Sevenfold, accompanied by The Struts, dEUS, Night Verses, Bowling For Soup, Cemetery Sun, and Bob Vylan! The event is organized by Live Nation, the largest international concert organization group operating in 33 countries, which in Italy also organizes Firenze Rocks, I-Days, and Milano Rocks. We will take this opportunity to communicate to the world that ROCK can also be a place and a means of culture and in-depth exploration of the wine world, with a tasting station where your wines will be the stars, to be discovered by the artists, VIPs, and journalists present in the backstage area!

God Save The Wine is the "third way" to communicate wine*, a way to dialogue with wine enthusiasts, seeking the right balance between passion, competence, and lightness: a rock style for drinking wine in the age of social media!*
God Save The Wine is a manifesto of quality drinking in modern times*, carried forward since 2011 every month by "God Save The Wine," the social festival led by* ***Andrea Gori****, IT sommelier and the most influential wine journalist on the web in Italy. Over the years, God Save The Wine has developed a keen sensitivity for communication with a new and alternative audience for wine, an audience that does not close itself off in formal and stuffy tasting rooms but lives wine in their own life and recognizes its social and gathering aspect. Wine on the stage of one of the biggest rock festivals of Summer 2024 in Italy is a natural evolution of the message of God Save The Wine and the embodiment of the alternative tasting philosophy promoted by Andrea Gori, which adapts to informal and unpredictable moments like the backstage of a major rock concert. Combining rock and wine is, after all, the ideal "mission" for God Save The Wine, which from the beginning has brought the spirit of rock into the wine world, that rebellious attitude against the rules of classic tasting and breaking the rigid frameworks of traditional consumption. Traditional consumption is completely different from that of events like Firenze Rocks 2024 and can be taken as an example of the difficulties of wine in certain consumption contexts and in dialogue with a young audience. But wine and rock have many points in common, especially today in a world where everything changes quickly, nothing is more rock than tradition, and this applies to Wine as well…*
Let's put ourselves in the shoes of a wine producer; if everything you propose goes out of the market and standardized canons and reflects your way of being, turning it into work and creating an idea, then it is easy to see how it can be rock indeed!
You can do this starting from historic territories like Chianti and Chianti Classico, Montepulciano, and Montalcino and learning to use new means and grape varieties (such as Pinot Noir or some forgotten native varieties) to express yourself, or you can do this by exploring new territories and terroirs, new vineyards, and new microclimates like Bolgheri and Maremma. The best plots for making wine are numerous in our country; it is often about finding the right combination of microclimate and grape variety. Wine and rock often have a decidedly unconventional nature, they are two very creative, colorful, lively worlds, and it is not difficult to find common ground!
The problem is that often young people today still see wine as their grandparents' or parents' wine, the wine in the flask or large bottle to accompany every meal, an undifferentiated and banal wine that producers have actually managed to overcome in their approach.
In some ways, rock is synonymous with rebellion, and rebelling in the wine world means not submitting to rules imposed by others, not accepting constraints that are not shared, it means believing in a stronger ideal for which you are willing to do anything.
As our producers remind us, to rebel, you need to have and express a passion bigger and stronger than any other, not necessarily the most just and not even the easiest, but certainly the one that will bring the most joy when it is in the bottle. These producers will bring the right spirit to the backstage of Firenze Rocks 2024, and with their products, they will be a formidable addition to the hospitality of journalists, artists, and staff, thanks to the connection with the Italian territory and the culture of quality lived every day.

A FIRENZE ROCKS 2024 con GOD SAVE THE WINE le aziende partecipanti

BANFI
Poggio alle Mura (Montalcino, Siena)
BANFI BRUT Metodo Classico
La Pettegola IGT Toscana 2023
Rosso di Montalcino Banfi DOC 2022

COLLINE ALBELLE
Riparbella
Colline Albelle Inbianco 2022
Colline Albelle Inrosso 2021
Serto 2020

CASTELLO DI MELETO
Gaiole in Chianti
Simbionte bianco IGT
Spumante metodo classico rosato Castello di meleto
Chianti Classico Castello di Meleto

LEONARDO DA VINCI
Vinci
Leonardo Da Vinci Vermentino Toscana IGT 2023
Leonardo Da Vinci Chianti Docg 2022
Leonardo Da Vinci Chianti Docg Riserva 2020

SENSI 1890
Lamporecchio, Pistoia
18K Prosecco Gold
18K Pas Dosé
Tua Rosa

godsavethewine.com

FIRENZEROCKS

Banfi

Il rock e la terra! Sostenibilità e accoglienza che accompagnano vini di altissima qualità: questi i due ambiti dove Banfi opera ogni giorno e in particolare nell'alta stagione turistica e di lavoro in vigna e in cantina che sta iniziando. Il loro Castello Banfi è dallo scorso novembre tra i 9 nuovi associati del prestigioso circuito di Relais & Château, l'Associazione che raggruppa hotel e ristoranti di lusso. Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico. Le Dimore Italiane dell'Associazione che vantano una propria produzione vinicola che raccoglie e restituisce la storia, la passione e la cultura della regione che le ospita, con l'ingresso di Castello Banfi sono diventate otto in totale.

Una bella impronta alla nuova accoglienza è stata data dallo chef stellato Domenico Francone che rielabora in chiave gourmet la tradizione e rendono la sua cucina alla "Sala dei Grappoli" una delle migliori non solo della Toscana ma di tutta Italia. Ogni anno l'azienda aggiorna il suo Bilancio di Sostenibilità della sua cantina diventata uno tra i simboli più riconosciuti dell'universo Brunello e del vino di Montalcino. Si tratta della sesta edizione per una realtà fin dalla sua fondazione, nel 1978 da parte della famiglia Mariani, attenta all'impatto sull'ecosistema, naturale e sociale, in cui opera. Tra le novità, l'adesione all'Alleanza Territoriale Carbon Neutrality di Siena e il premio Wiswa 2021 per la sostenibilità di cui è stata insignita Cristina Mariani-May, ceo e proprietaria di Banfi, a riconoscimento della sua capacità di spinta alla responsabilità sociale d'impresa, oltre che all'impegno verso le pratiche produttive etiche e sostenibili di Banfi.

In Italia poche aziende possono vantare una gamma di vini ampia e ben mirata come quella di Banfi che dai cru più raffinati di sangiovese (Montalcino con il Brunello ma anche Chianti Classico) arriva fino agli spumanti di alta quota piemontesi (troverete il freschissimo Alta Langa extra brut al bianco) e che nel corso degli anni ha contribuito a far diventare trendy e imprescindibile il vermentino con la sua "Pettegola". Di questo vino è da poco uscito nella sua versione 2024 l'edizione limitata vestita dalla grafica colorata di Emilliano Ponzi che la commenta così ""Il concept dietro all'etichetta che ho realizzato per La Pettegola è quello del passaparola, del pettegolezzo leggero, del telefono senza filo. Il primo soggetto riceve il "pettegolezzo" e lo riferisce al secondo, in un loop infinito. Mi piace pensare che ogni persona ritratta nel mio artwork venga a conoscenza non tanto di un gossip, quanto di una confidenza intima sussurrata all'orecchio, magari dopo un paio di bicchieri di Vermentino. Ed è proprio la "Pettegola", quella vera, a cinguettarla per prima."

Vino e Rock, quali i punti in comune? Se il rock è ribellione, lo è anche il vino? Oppure sono due elementi inconciliabili? Perché tra gli amanti del rock ci sono tanti appassionati di vino?

Le cose in grado di accompagnare l'assaggio di un vino non sono molte: un buon libro, il calore di un camino con la giusta compagnia e, ovviamente, la musica. E qui si intendono tutti i generi musicali. Quindi, perché non il rock? E' vero, fa rumore, non fa da sottofondo, ma di sicuro può essere un grandissimo coprotagonista. Entrambi suscitano forti emozioni e, così come alcune canzoni che si ascoltano in loop esistono quei vini che si bevono, e si ribevono, senza soluzione di continuità.

Tra i tanti artisti sul nostro palco (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan) quali sono quelli con cui ti senti più affine e perché dovrebbero bere uno dei tuoi vini?

I belgi dEUS, con il loro sound eccentrico che pesca dai più svariati generi musicali, rappresentano forse meglio di tutti gli altri la poliedricità di Banfi che, dai vini più blasonati come il Brunello ed il Rosso di Montalcino, spazia a quelli più freschi e vivaci, come le bollicine piemontesi del Banfi Brut e La Pettegola, Vermentino.

Nominaci una canzone degli artisti di Firenze Rocks e abbina un tuo vino, avremo la nostra compilation Wine And Rock su Spotify!

The Architect dei dEUS con Banfi Brut!

VINI IN DEGUSTAZIONE

BANFI BRUT Metodo Classico
La Pettegola IGT Toscana 2023
Rosso di Montalcino Banfi DOC 2022

Banfi - 53024 Montalcino (Si) - 0577 840111 - www.banfi.it

Rock and the Earth! Sustainability and hospitality accompany wines of the highest quality: these are the two areas where Banfi operates every day*, especially during the peak tourist season and the busy times in the vineyard and winery that are starting. Since last November, Castello Banfi has been among the 9 new members of the prestigious Relais & Château circuit, the association that brings together luxury hotels and restaurants. Founded in 1954, Relais & Châteaux is an association of 580 unique hotels and restaurants around the world, owned and operated by independent entrepreneurs - mostly families - united by a passion for their craft and a desire to establish an authentic bond with their guests. With the entry of Castello Banfi, the number of Italian residences in the association with their own wine production, reflecting the history, passion, and culture of the region, has grown to eight.*

A beautiful touch to the new hospitality has been given by the Michelin-starred chef Domenico Francone*, who reinterprets tradition in a gourmet key, making his cuisine at "Sala dei Grappoli" one of the best not only in Tuscany but in all of Italy. Every year, the company updates its Sustainability Report for its winery, which has become one of the most recognized symbols of the Brunello and Montalcino wine universe. This is the sixth edition for a company that, since its founding in 1978 by the Mariani family, has been attentive to its impact on the natural and social ecosystem in which it operates. Among the new features are its membership in the Territorial Alliance for Carbon Neutrality of Siena and the Wiswa 2021 award for sustainability, which was awarded to Cristina Mariani-May, CEO and owner of Banfi, in recognition of her push towards corporate social responsibility, as well as Banfi's commitment to ethical and sustainable production practices.*

In Italy, few companies can boast a wide and well-targeted range of wines like Banfi*, which spans from the most refined Sangiovese crus (Montalcino with Brunello but also Chianti Classico) to high-altitude Piedmontese sparkling wines (you will find the very fresh Alta Langa extra brut to the white) and which over the years has helped make Vermentino trendy and essential with its "Pettegola". This wine has recently been released in its 2024 version, with a limited edition featuring colorful graphics by Emilliano Ponzi, who comments, "The concept behind the label I created for La Pettegola is that of word of mouth, light gossip, and the game of telephone. The first person receives the 'gossip' and tells it to the second, in an endless loop. I like to think that each person depicted in my artwork learns not so much a gossip but an intimate confidence whispered in the ear, perhaps after a couple of glasses of Vermentino. And it is precisely the 'Pettegola,' the real one, that chirps it first."*

Wine and Rock, what do they have in common? If rock is rebellion, is wine too? Or are they two irreconcilable elements? Why are there so many wine enthusiasts among rock lovers?

There aren't many things that can accompany the tasting of a wine: a good book, the warmth of a fireplace with the right company, and, of course, music. And this includes all musical genres. So, why not rock? It's true, it makes noise, it doesn't just serve as background, but it can certainly be a great co-star. Both evoke strong emotions, and just as there are songs you listen to on loop, there are wines you drink and drink again without interruption.

Among the many artists on our stage (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan), which ones do you feel most akin to and why should they drink one of your wines?

The Belgians dEUS, with their eclectic sound drawing from various musical genres, perhaps best represent the versatility of Banfi, which ranges from the most prestigious wines like Brunello and Rosso di Montalcino to fresher and livelier ones like the Piedmontese sparkling wines of Banfi Brut and La Pettegola, Vermentino.

Name a song by the artists of Firenze Rocks and pair it with one of your wines, and we will have our Wine And Rock compilation on Spotify!

"The Architect" by dEUS paired with Banfi Brut!

Castello di Meleto

Uno dei castelli più belli d'Italia, dal fascino unico per risiedere in Chianti Classico e godersi la vita nei prossimi mesi ma anche una grande cantina: tutto questo oggi è Castello di Meleto, ma le prime testimonianze su Meleto risalgono all'XI secolo, periodo in cui il Castello apparteneva ai monaci Benedettini della Badia a Coltibuono. Il nome "**Meleto in Chianti**" è citato per la prima volta nel 1256 nel Libro degli Estimi dei Guelfi fiorentini, come proprietà di una famiglia feudale locale. Grazie alla sua posizione, vicino al confine tra i territori delle Repubbliche di Firenze e di Siena, il castello divenne prima il principale baluardo fiorentino della zona ed in seguito una delle principali fortificazioni nel Terziere di Gaiole della Lega del Chianti. Ciò fece del castello un'ambita preda tra i due contendenti, anche se non subì mai gravi distruzioni. I terreni di Castello di Meleto si estendono intorno al borgo medievale per circa 1.000 ettari: di essi 125 sono dedicati alla coltivazione della vite. L'uva prevalente è il Sangiovese, destinata alla produzione del vino Chianti Classico DOCG. Fra le altre varietà, piantate negli anni '80, troviamo Merlot, Cabernet, ma a partire dalla fine degli anni '90 è stato avviato un processo di reimpianti mirato a valorizzare il patrimonio ampelografico tradizionale della Toscana, introducendo anche alcune varietà a bacca bianca come il Vermentino. Il terreno è costituito prevalentemente da galestro, alberese e marne calcaree: è su questi terreni aridi e sassosi che la vite dà i suoi frutti migliori, ricchi di profumi e aromi naturali. Negli ultimi anni è stata posta particolare attenzione allo studio dei terreni più vocati alla viticultura, distinguendo cinque unità poderali ognuna delle quali dotata di caratteristiche peculiari: Meleto, San Piero, Casi, Poggiarso e Moci. Castello di Meleto produce principalmente vini tipici del Chianti Classico DOCG, un moderno, intrigante Spumante Brut Rosè, due caratteristiche e distinte tipologie di Grappa, un Olio Extravergine di Oliva da agricoltura Biologica nonché un allevamento di maiali di Cinta Senese. I vigneti di Meleto producono in media 6.000 chilogrammi di uva per ettaro, vendemmiata in parte a mano e parte a macchina. Grandi vini da una grande uva... Il Chianti Classico Meleto è un vino moderno che conserva comunque un gusto fine ed elegante. La Riserva storica e i vini come Camboi (da uve malvasia nera) presentano invece una struttura più intensa, corposa allo stesso tempo piacevole e persistente. I Rosa e le bollicine sono la componente moderna, fondamentale per l'ospitalità raffinata del Castello e le sue stanze.

Vino e Rock, quali i punti in comune? Se il rock è ribellione, lo è anche il vino? Oppure sono due elementi inconciliabili? Perché tra gli amanti del rock ci sono tanti appassionati di vino?

Vino e Rock hanno tanti punti in comune a meno di non cadere negli stereotipi: a prima vista, molti vini richiamano concetti di tradizione e rigidità, ma anche il pentagramma è lo stesso sia per la musica classica, sia per il Rock comprese anche le sue declinazioni più "estreme" (Metal, Thrash, Gothic)… così, è "ribellione" il dare alle nostre sette note energia, rabbia e virtuosismo - magari accompagnandoli ad un'immagine trasgressiva - così come è "ribellione" creare un vino fuori dagli schemi, con un'etichetta di rottura.

Quante storie di successo nel vino sono nate da un approccio inconsueto, mai sperimentato prima, appunto "di rottura". In questo Rock e Vino si sposano alla perfezione e chi conosce entrambi ha le chiavi della felicità.

Tra i tanti artisti sul nostro palco (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan) quali sono quelli con cui ti senti più affine e perché dovrebbero bere uno dei tuoi vini?

I Tool: alfieri del progressive ed incredibili professionisti live (fantastica ed ipnotica "Schism" con il testo profondo, da ascoltare e meditare); gli Avenged Sevenfold, innovatori di un hard rock che si sta rigenerando e declinando in forme estremamente tecniche e innovative: meravigliosi i loro video.

Nominaci una canzone degli artisti di Firenze Rocks e abbina un tuo vino, avremo la nostra compilation Wine And Rock su Spotify!

Schism (Tool) con Simbionte: entrambi da godere senza fretta, degustando ogni piccola nota, ad occhi chiusi e… il gran finale che coinvolge e travolge.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Simbionte Bianco IGT Toscana 2022 Trebbiano e Malvasia
Spumante Metodo Classico Rosa Castello di meleto
Chianti Classico Castello di Meleto DOCG 2021

Castello di Meleto, 53013 Gaiole in Chianti (SI) www.castellomeleto.it/

One of the most beautiful castles in Italy with a unique charm for residing in Chianti Classico and enjoying life in the coming months, but also a great winery: today, this is ***Castello di Meleto****. The first records of Meleto date back to the 11th century when the castle belonged to the Benedictine monks of Badia a Coltibuono. The name "****Meleto in Chianti****" is mentioned for the first time in 1256 in the Book of Estimates of the Florentine Guelphs, as the property of a local feudal family. Thanks to its location near the border between the territories of the Republics of Florence and Siena, the castle first became the main Florentine stronghold in the area and later one of the main fortifications in the Gaiole Terzieri of the Chianti League. This made the castle a coveted prize between the two contenders, although it never suffered major destruction. The lands of Castello di Meleto extend around the medieval village for about 1,000 hectares, of which 125 are dedicated to vine cultivation. The predominant grape is Sangiovese, destined for the production of Chianti Classico DOCG wine. Among the other varieties planted in the 1980s are Merlot and Cabernet, but from the late 1990s, a replanting process was initiated to enhance the traditional ampelographic heritage of Tuscany, also introducing some white grape varieties such as Vermentino. The soil is mainly composed of galestro, alberese, and calcareous marl: it is on these arid and rocky soils that the vine yields its best fruits, rich in natural aromas and fragrances. In recent years, particular attention has been paid to the study of the most suitable soils for viticulture, distinguishing five farming units, each with its peculiar characteristics: Meleto, San Piero, Casi, Poggiarso, and Moci. Castello di Meleto mainly produces typical Chianti Classico DOCG wines, a modern, intriguing Spumante Brut Rosé, two distinctive types of Grappa, an Organic Extra Virgin Olive Oil, and also breeds Cinta Senese pigs. The vineyards of Meleto produce an average of 6,000 kilograms of grapes per hectare, harvested partly by hand and partly by machine. Great wines from great grapes... The Chianti Classico Meleto is a modern wine that nevertheless retains a fine and elegant taste. The historical Riserva and wines like Camboi (from malvasia nera grapes) have a more intense, full-bodied structure, yet are still pleasant and persistent. The Rosé and sparkling wines are the modern component, fundamental for the refined hospitality of the Castle and its rooms.*

Wine and Rock, what do they have in common? If rock is rebellion, is wine too? Or are they two irreconcilable elements? Why are there so many wine enthusiasts among rock lovers?

Wine and Rock have many points in common unless we fall into stereotypes: at first glance, many wines evoke concepts of tradition and rigidity, but the musical staff is the same for both classical music and Rock, including its more "extreme" forms (Metal, Thrash, Gothic)... thus, it is "rebellion" to give our seven notes energy, anger, and virtuosity - perhaps accompanied by a rebellious image - just as it is "rebellion" to create an unconventional wine, with a groundbreaking label. Many success stories in wine have arisen from an unusual, never-before-tried approach, precisely "groundbreaking." In this, Rock and Wine marry perfectly, and those who know both hold the keys to happiness.

Among the many artists on our stage (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan), which ones do you feel most akin to and why should they drink one of your wines?

Tool: champions of progressive rock and incredible live professionals (the fantastic and hypnotic "Schism" with deep lyrics, to listen to and meditate on); Avenged Sevenfold, innovators of a hard rock that is regenerating and evolving into extremely technical and innovative forms: their videos are wonderful.

Name a song by the artists of Firenze Rocks and pair it with one of your wines, and we will have our Wine And Rock compilation on Spotify!

"Schism" (Tool) with Simbionte: both to be enjoyed slowly, savoring every little note, with eyes closed and... the grand finale that involves and overwhelms.

Tra gli esordi più folgoranti dell'anno appena trascorso c'è sicuramente quello delle nuova azienda di **Julian Reneaud** in quel di **Riparbella**, vini innovativi, freschi, mediterranei eppure di alta quota, capaci di sorprendere e stregare chiunque. *"A circa 350 metri di altezza a Riparbella si è accolti da un panorama aperto, il sole e le poche nuvole pennellate sullo smalto blu del cielo. A catturare la nostra attenzione un vigneto abbandonato, bellissimo e dal grande potenziale. Abbiamo deciso che era ora di riportarlo in vita"*, così racconta Julian l'inizio di questa avventura… Colline Albelle prende forma nel 2016 dall'incontro di tre appassionati produttori di vino in Francia e Bulgaria, insieme alle loro famiglie. La passione per la Toscana li ha portati a scoprire una tenuta a Riparbella, un bellissimo paesino sulle colline che si affaccia sulla Costa Toscana. E' così che il loro sogno prende forma: Julian ha saputo dare al progetto enologico una lettura tecnica ma al contempo passionale, dandone un'interpretazione moderna che fonda le sue radici nei principi di sostenibilità e biodiversità.

Dilyana ha fornito le linee guida per la definizione dei vini, mentre Irena si è occupata della parte artistica del progetto. Equilibrati. Eleganti. Espressivi, i vini principali sono Serto, Altenubi e Halis, rispettivamente Sangiovese, Ciliegiolo e Canaiolo Bianco. Tre imponenti toscani in purezza, provenienti da tre singole parcelle di vigna. Tre nomi che sulle morbide etichette di carta bianca sembrano guardare dall'alto i rispettivi vigneti, talvolta accarezzati da una nuvola passeggera. Colline Albelle Inbianco, un Vermentino in purezza, e Colline Albelle Inrosso, 100% Merlot, completano la collezione. A quanto pare il rock fa parte del DNA di Colline Albelle fin dall'inizio a quanto abbiamo visto nei video pubblicati di recente da Julian Reneaud…

Vino e Rock, quali i punti in comune? Se il rock è ribellione, lo è anche il vino? Oppure sono due elementi inconciliabili? Perchè tra gli amanti del rock ci sono tanti appassionati di vino?

Il mio feeling è che il rock è nato in un momento in cui lo style musicale si stava rinnovando poco, e tendeva ad arrugginirsi. Al suo inizio, il rock, infatti, è stato molto contestato dai musicisti e critici già in piazza. Dei gruppi come i Kinks furono vietate tournée negli USA, ed i primi show di Elvis Presley furono descritti come *«like a jug of corn liquor at a champagne party»* da Newsweek. I valori di ribellione e libertà del rock hanno comunque portato questo style musicale a quello che è oggi. Questa libertà ha spinto il rock a diversificare, con movimenti come garage, hard rock, metal, psychedelic, glam, punk… Non amo tutti questi stili, però amo il fatto che esistono!

Non direi che tutti i vini sono ribelli. La gran parte sono piuttosto noiosi e privi di carattere, con poche cose da dire, come lo stava diventando la musica prima dell'arrivo del rock. Per fortuna, per i bevitori che cercano qualcosa in più nel vino, che soltanto un liquido aromatizzato e alcolizzato, ci sono diversi movimenti ribelli che propongono alternative. I primi ribelli sono stati probabilmente i produttori bio, poi biodinamici, e arriviamo oggi con i vini naturali, vegan, de-alcolizzati, orange… Non amo tutti questi stili, però amo il fatto che esistono! Penso questo sia uno dei motivi che spiegano che ci sono tanti amanti di vino nel mondo del rock.

Tra i tanti artisti sul nostro palco quali sono quelli con cui ti senti più affine e perché dovrebbero bere uno dei tuoi vini?

I Night Verses! E' un gruppo che ho conosciuto al loro inizio nel 2012, quando ero in California, iniziando anch'io nel mondo del vino. Amo il loro style, space rock, che ritroviamo nei Muse, Artic Monkey o ancora in certi pezzi dei Coldplay. Sicuramente apprezzeranno tanto lo style «out of the box» del nostro winemaker e dei nostri vini.

Nominaci una canzone degli artisti di Firenze Rocks e abbina un tuo vino, avremo la nostra compilation Wine And Rock su Spotify!

The struts - could have been me. Da abbinare con Colline Albelle Inbianco 2022. Poteva essere lui il nostro primo vino certificato bio e biodinamico, però una serie di ritardi nell'approvazione delle etichette ci ha fatto spostare la certificazione ai vini 2023. Pace ✊!

VINI IN DEGUSTAZIONE

Colline Albelle inbianco 2022
Colline Albelle inrosso 2021
Serto 2020 sangiovese IGT

Colline Albelle - Loc. il Palazzo, Strada Terenzana 5 -56046 Riparbella (PI), Toscana – Managing Director: Julian Reneaud
380 3454664

Among the most striking debuts of the past year is undoubtedly the new company of ***Julian Reneaud in Riparbella****, with innovative, fresh, Mediterranean, yet high-altitude wines capable of surprising and enchanting anyone.*

"At about 350 meters high in Riparbella, you are welcomed by an open panorama, the sun, and the few clouds brushed on the blue enamel of the sky. A beautiful, abandoned vineyard with great potential captured our attention. We decided it was time to bring it back to life," says Julian, describing the beginning of this adventure…

Colline Albelle was formed in 2016 from the meeting of three passionate wine producers from France and Bulgaria, along with their families. Their passion for Tuscany led them to discover an estate in Riparbella, a beautiful village on the hills overlooking the Tuscan Coast. This is how their dream took shape: Julian was able to give the oenological project a technical yet passionate interpretation, rooted in the principles of sustainability and biodiversity.

Dilyana provided the guidelines for defining the wines, while Irena took care of the artistic part of the project. Balanced. Elegant. Expressive. The main wines are Serto, Altenubi, and Halis, respectively Sangiovese, Ciliegiolo, and Canaiolo Bianco. Three impressive Tuscan varietals from three single vineyard plots. Three names that, on the soft white paper labels, seem to look down on their respective vineyards, sometimes caressed by a passing cloud. Colline Albelle Inbianco, a pure Vermentino, and Colline Albelle Inrosso, 100% Merlot, complete the collection.

Apparently, rock has been part of Colline Albelle's DNA from the beginning, as seen in the videos recently published by Julian Reneaud…

Wine and Rock, what do they have in common? If rock is rebellion, is wine too? Or are they two irreconcilable elements? Why are there so many wine enthusiasts among rock lovers?

My feeling is that rock was born at a time when the musical style was renewing little and tended to rust. At its beginning, rock was highly contested by musicians and critics already in the square. Bands like The Kinks were banned from touring in the USA, and Elvis Presley's early shows were described as "like a jug of corn liquor at a champagne party" by Newsweek. The values of rebellion and freedom brought by rock have made this musical style what it is today. This freedom has led rock to diversify, with movements like garage, hard rock, metal, psychedelic, glam, punk... I don't love all these styles, but I love the fact that they exist!

I wouldn't say that all wines are rebellious. Most are rather boring and lack character, with little to say, like music was becoming before the arrival of rock.

Fortunately, for drinkers looking for something more in wine than just a flavored and alcoholic liquid, there are several rebellious movements offering alternatives. The first rebels were probably the organic producers, then biodynamic, and today we have natural, vegan, de-alcoholized, and orange wines... I don't love all these styles, but I love the fact that they exist! I think this is one of the reasons why there are so many wine lovers in the rock world.

Among the many artists on our stage, which ones do you feel most akin to and why should they drink one of your wines?

The Night Verses! It's a band I got to know at their beginning in 2012, when I was in California, starting in the wine world myself. I love their space rock style, which we find in Muse, Arctic Monkeys, and even certain pieces by Coldplay. They will surely appreciate the "out of the box" style of our winemaker and our wines.

Name a song by the artists of Firenze Rocks and pair it with one of your wines, and we will have our Wine And Rock compilation on Spotify!

The Struts - "Could Have Been Me." To pair with Colline Albelle Inbianco 2022.

It could have been our first certified organic and biodynamic wine, but a series of delays in label approval made us move the certification to the 2023 wines.

Peace ✊!

Leonardo da Vinci

Leonardo scienziato. Leonardo filosofo. Leonardo architetto. Leonardo pittore, sculture, disegnatore. Leonardo autore, ma anche matematico e musicista. Nel corso dei secoli, la figura di Leonardo non ha mai smesso di rivelarsi, affascinare, stupire in ogni sua sfaccettatura ed interpretazione. Oggi è un tempo nuovo, dedicato alla scoperta e al racconto del lato più personale del Genio, quello della passione e dell'amore per il vino eccellente e il benessere della tavola. **Vi accompagniamo nel mondo di Leonardo Wine Lover!**

Leonardo trasse ispirazione dalla natura in vigna ed ebbe un rapporto autentico e quotidiano con il vino: aspetti intimi che ritroviamo nel corso di tutta la sua vita, grazie anche a codici e testi trasmessi fino ad oggi. La passione per la viticoltura prende vita fin dai suoi primi anni a Vinci, borgo della campagna toscana, immerso in un territorio e vocato alla coltura della vite, dove la famiglia aveva possedimenti e vigne, fino agli ultimi anni a Milano. Nel corso degli anni Leonardo si recò anche in Romagna, per volere di Cesare Borgia che lo assoldò per le sue doti e il suo sapere di ingegnere militare. Qui poté assaggiare i vini locali e comprendere tecniche di vinificazione altamente sviluppate. A Milano, Ludovico il Moro gli donò un ettaro di vigna come ricompensa per la realizzazione dell'Ultima Cena, il Cenacolo. Questo fu l'unico bene di proprietà del genio ad essere citato nel suo testamento. Leonardo era particolarmente affascinato dagli effetti benefici che il vino riflette sull'anima e l'alimento vino veniva regolarmente annotato nella lista della spesa. Il Genio, tra i tanti suoi studi, si era dedicato anche all'arte di fare un ottimo vino: la conoscenza, l'osservazione e il rispetto della natura erano la premessa fondamentale per fare la differenza in vigna e, dall'indagine dei processi naturali, aveva intuito una serie di buone pratiche per poter ottenere un vino privo di difetti. Testimonianza dell'inedita versione di Leonardo, antesignano anche in questo campo, è la lettera inviata nel 1515 dal Genio al suo fattore di Fiesole: qui si trovano le osservazioni metodologiche di Leonardo, tecniche di vinificazione oggi date per assodate, ma che per l'epoca erano pionieristiche – come la massimizzazione della qualità dell'uva, la concimazione della vite con sostanze basiche, l'ottimizzazione della trasformazione enologica attraverso la fermentazione in botti chiuse e frequenti travasi… Interpretando il suo metodo fatto di innovazione, ricerca, osservazione, rispetto per la natura, i vini Leonardo da Vinci cercano di raccontare un aspetto diverso dello straordinario legame di Leonardo con il vino. Reinterpretando in chiave moderna l'approccio lasciato dal Genio, viene seguito oggi il Metodo Leonardo® fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio in cui lavorano i suoi "eredi".

Ma ricordatevi, Leonardo è anche il precursore del bere responsabilmente: ciò vuol dire bere vino di alta qualità, evitando gli eccessi e durante i pasti. Scrive infatti nel Codice Atlantico (foglio 213 verso): *"E'l vin sia temperato, poco e spesso. Non fuor di pasto, né a stomaco vuoto"*.

Vino e Rock, quali i punti in comune? Se il rock è ribellione, lo è anche il vino? Oppure sono due elementi inconciliabili? Perché tra gli amanti del rock ci sono tanti appassionati di vino?

Il rock è passione, come il vino. Se buono lo riconosci alla prima nota, come i vini Leonardo da Vinci. Che siano prodotti giovani o grandi classici, "suonano" sempre bene nel bicchiere. Tra gli amanti di questo genere musicale ci sono sempre più appassionati di vino perché chi ascolta un pezzo rock ne può godere maggiormente, amplificandone emozioni e vibrazioni, quando lo abbina al giusto calice, sia a casa che a un concerto.

Tra i tanti artisti sul nostro palco (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan) quali sono quelli con cui ti senti più affine e perché dovrebbero bere uno dei tuoi vini?

In primis i Tool, storica rock-band. Questi artisti eccezionali mettono nella musica e negli show che portano sul palco la stessa passione, innovazione e genialità delle cantine Leonardo da Vinci. Il Leonardo da Vinci Chianti Riserva è un vino corposo, strutturato, ma dallo stile "modern-classic": contemporaneo e con una spiccata vocazione per un'interpretazione moderna della tradizione vitivinicola del territorio di provenienza, si abbina alla perfezione allo stile dei Tool.

Nominaci una canzone degli artisti di Firenze Rocks e abbina un tuo vino, avremo la nostra compilation Wine And Rock su Spotify!

"Schism" dei Tool contiene uno dei più bei riff dell'intera discografia: una ballata in crescendo, di suoni etnici, di garage-rock elegantissimo che si abbina perfettamente ai vini Leonardo da Vinci, dal Vermentino al Chianti e, infine, al Chianti Riserva.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Leonardo Da Vinci Vermentino Toscana IGT 2023
Leonardo Da Vinci Chianti Docg 2022
Leonardo Da Vinci Chianti Docg Riserva 2020

Leonardo da Vinci S.p.A. - Via del Torrino, 19 - Vinci (FI) www.leonardodavinci.it

Leonardo the scientist. Leonardo the philosopher. Leonardo the architect. Leonardo the painter, sculptor, and draftsman. Leonardo the author, but also the mathematician and musician. Over the centuries, the figure of Leonardo has never ceased to reveal itself, fascinate, and astonish in all its facets and interpretations. Today is a new era, dedicated to the discovery and storytelling of the most personal side of the Genius, that of passion and love for excellent wine and the well-being of the table. We invite you into the world of Leonardo Wine Lover!

Leonardo drew inspiration from nature in the vineyard and had an authentic and daily relationship with wine: intimate aspects that we find throughout his life, thanks also to codes and texts transmitted to this day. His passion for viticulture began in his early years in Vinci, a village in the Tuscan countryside, immersed in a territory dedicated to vine cultivation, where the family had possessions and vineyards, up to his later years in Milan. Over the years, Leonardo also traveled to Romagna, at the behest of Cesare Borgia, who hired him for his skills and knowledge as a military engineer. Here he was able to taste the local wines and understand highly developed winemaking techniques. In Milan, Ludovico il Moro gave him a hectare of vineyard as a reward for the creation of The Last Supper, the Cenacolo. This was the only property of the genius mentioned in his will. Leonardo was particularly fascinated by the beneficial effects that wine has on the soul, and wine was regularly noted on his shopping list. The Genius, among his many studies, also dedicated himself to the art of making excellent wine: knowledge, observation, and respect for nature were the fundamental premises to make a difference in the vineyard, and from the investigation of natural processes, he had intuited a series of good practices to obtain a defect-free wine. Testimony to this unprecedented version of Leonardo, also a pioneer in this field, is the letter sent in 1515 by the Genius to his factor in Fiesole: here are Leonardo's methodological observations, winemaking techniques that are taken for granted today, but which for the time were pioneering - such as the maximization of grape quality, vine fertilization with basic substances, optimization of enological transformation through fermentation in closed barrels and frequent racking... Interpreting his method made of innovation, research, observation, respect for nature, Leonardo da Vinci wines seek to tell a different aspect of Leonardo's extraordinary connection with wine. Reinterpreting the approach left by the Genius in a modern key, the Leonardo Method® is followed today, made of innovation, observation, respect for nature, and the territory in which his "heirs" work. But remember, Leonardo is also the forerunner of responsible drinking: this means drinking high-quality wine, avoiding excesses, and during meals. He writes in the Codex Atlanticus (folio 213 verso): "And the wine should be tempered, little and often. Not out of meals, nor on an empty stomach."

Wine and Rock, what are the points in common? If rock is rebellion, is wine too? Or are they two irreconcilable elements? Why are there so many wine enthusiasts among rock lovers?

Rock is passion, like wine. If it's good, you recognize it at the first note, like Leonardo da Vinci wines. Whether they are young products or great classics, they always "sound" good in the glass. Among the lovers of this musical genre, there are more and more wine enthusiasts because those who listen to a rock piece can enjoy it more, amplifying emotions and vibrations, when paired with the right glass, both at home and at a concert.

Among the many artists on our stage (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan) which ones do you feel most akin to and why should they drink one of your wines?

First of all, Tool, a historic rock band. These exceptional artists put the same passion, innovation, and genius into the music and shows they bring to the stage as the Leonardo da Vinci wineries. The Leonardo da Vinci Chianti Riserva is a full-bodied, structured wine, but with a "modern-classic" style: contemporary and with a strong vocation for a modern interpretation of the winemaking tradition of the area of origin, it perfectly matches the style of Tool.

Name a song by the artists of Firenze Rocks and pair it with one of your wines, and we will have our Wine And Rock compilation on Spotify!

"Schism" by Tool contains one of the best riffs in the entire discography: a ballad crescendo, with ethnic sounds, elegant garage rock that pairs perfectly with Leonardo da Vinci wines, from Vermentino to Chianti and, finally, to Chianti Riserva.

La storia della famiglia Sensi e la tradizione vitivinicola toscana ispirano le azioni di questa cantina impegnata a preservare la tradizione senza perdere il contatto con le nuove generazioni. I vini Sensi raccontano di come si siamo evoluti negli anni avendo sempre qualità e sostenibilità come punti di riferimento imprescindibili. Parlano di rispetto per il terroir, di una materia prima impeccabile e della nostra capacità di interpretare la tradizione innovandola con equilibrio. Per ultimo, ma non meno importante, la sincera disponibilità nel costruire relazioni umane profonde, scegliendo come partner animi gentili e appassionati, capaci di rappresentare il brand Sensi, l'eleganza di Toscana. Una storia semplice e bella, fatta di passione e grandi sacrifici, di grande entusiasmo e ambiziosi obiettivi da conseguire con la saggezza dei piccoli passi e rispetto nei rapporti umani. Una storia produttiva connotata da una costante ricerca dell'eleganza intesa come equilibrio di sensazioni, pulizia nel gusto e consistenza nella qualità. Eleganza che, sul piano umano, si traduce in sensibilità verso le esigenze dei clienti con la quale ci piace costruire le nostre relazioni e coltivarle nel tempo. Questa, dal 1890, è la storia della famiglia Sensi, vieni a scoprirla al Firenze Rocks!. Avrete a disposizione il Tua Rosa della linea Sensi Classica che rappresenta lo stile inconfondibile della vinificazione toscana attraverso le denominazioni più tipiche e prestigiose della nostra regione. La Toscana con 54.000 ettari di vigneti è una delle regioni leader nella produzione di vini a denominazione tra le più famose al mondo. È in questi territori che abbiamo appositamente dislocato la nostra rete produttiva che va ad aggiungersi agli 80 ettari di vigneto biologico che coltiviamo nella tenuta di famiglia sulle colline tra Vinci e Firenze. In assaggio anche alcuni vini della **linea 18K, il mondo delle bollicine Sensi**. Un mondo esclusivo fatto di gusto, charme e prestigio. Dedicato a chi sa apprezzare l'inimitabile e spumeggiante stile di vita italiano, una linea preziosa, per farsi ricordare. Una linea di vini differente, per essere inimitabile, quello dove l'eleganza si fa notare, l'originalità è spontanea.

Vino e Rock, quali i punti in comune? Se il rock è ribellione, lo è anche il vino? Oppure sono due elementi inconciliabili? Perché tra gli amanti del rock ci sono tanti appassionati di vino?
Il rock è classico, è attuale, è vintage (= affinato nel tempo), ma non passa mai di moda: questo mi sembra un punto molto forte di connessione. Lenny Kravitz è un grande amante di vino e molti music stars hanno aziende di vino, per cui è anche un modo diverso per esprimere una personalità artistica, che molte volte si ritrova anche nel design delle etichette.
Tra i tanti artisti sul nostro palco (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan) quali sono quelli con cui ti senti più affine e perché dovrebbero bere uno dei tuoi vini?
Diciamo che tutti quelli che hanno volontà di dare una ventata di cambiamento ed energia pop al loro sound, possono trovare nei nostri vini questi ingredienti: la caratteristica dei nostri vini è proprio quella di unire originalità come la musica di queste prestigiose band con la fruibilità per un pubblico giovane e incline all'innovazione.
Nominaci una canzone degli artisti di Firenze Rocks e abbina un tuo vino, avremo la nostra compilation Wine And Rock su Spotify!
"Suds & Soda" dei Deus, con la sua partenza punk e il suo virare poi verso accenti grunge, e con i suoni ruvidi e distorti, ma comunque eleganti per una canzone rock, mi ricorda il nostro 18K Pas Dosé, uno charmat tagliente e sapido con un frutto in evidenza senza però compromessi di residui zuccherini: zero residui ...come "zero tolerance for silence"!

VINI IN DEGUSTAZIONE
18K Prosecco Gold
18K Pas Dosé
Tua Rosa Igt Toscana Rosa

Sensi Vini - Via Cerbaia 107, 51035 Lamporecchio – Pistoia (Italy) 0573.82910 – www.sensivini.it

***The history of the Sensi family** and the Tuscan wine-making tradition inspire the actions of this winery, committed to preserving tradition while staying in touch with the new generations. Sensi wines tell the story of how we have evolved over the years, always having quality and sustainability as essential reference points. They speak of respect for the terroir, impeccable raw materials, and our ability to interpret tradition by innovating it with balance. Last but not least, the sincere willingness to build deep human relationships, choosing gentle and passionate souls as partners, capable of representing the Sensi brand, the elegance of Tuscany. A simple and beautiful story, made of passion and great sacrifices, great enthusiasm, and ambitious goals to be achieved with the wisdom of small steps and respect in human relationships. A productive story characterized by a constant search for elegance understood as a balance of sensations, cleanliness in taste, and consistency in quality. Elegance which, on a human level, translates into sensitivity to the needs of customers with whom we like to build and cultivate our relationships over time. This, since 1890, is the story of the Sensi family. Come discover it at Firenze Rocks! You will have the Tua Rosa from the Sensi Classica line available, representing the unmistakable style of Tuscan winemaking through the most typical and prestigious denominations of our region. Tuscany, with 54,000 hectares of vineyards, is one of the leading regions in the production of denomination wines among the most famous in the world. It is in these territories that we have specifically located our production network, which is complemented by the 80 hectares of organic vineyards we cultivate on the family estate in the hills between Vinci and Florence. Also available for tasting are some wines from the 18K line, the world of Sensi bubbles. An exclusive world made of taste, charm, and prestige. Dedicated to those who appreciate the inimitable and sparkling Italian lifestyle, a precious line to be remembered. A different line of wines, to be inimitable, where elegance stands out, and originality is spontaneous.*

Wine and Rock, what do they have in common? If rock is rebellion, is wine too? Or are they two irreconcilable elements? Why are there so many wine enthusiasts among rock lovers?
Rock is classic, it's current, it's vintage (aged over time), but it never goes out of style: this seems to me a very strong point of connection.
Lenny Kravitz is a great wine lover, and many music stars have wine companies, so it is also a different way to express an artistic personality, which is often also reflected in the design of the labels.
Among the many artists on our stage (Tool, The Struts, dEUS, Night Verses, Avenged Sevenfold, Bowling For Soup, Cemetery Sun, Bob Vylan), which ones do you feel most akin to and why should they drink one of your wines?
Let's say that all those who are willing to bring a breath of change and pop energy to their sound can find these ingredients in our wines: the characteristic of our wines is precisely to combine originality like the music of these prestigious bands with the usability for a young audience inclined to innovation.
Name a song by the artists of Firenze Rocks and pair it with one of your wines, and we will have our Wine And Rock compilation on Spotify!
"Suds & Soda" by Deus, with its punk start and then turning towards grunge accents, with rough and distorted sounds, but still elegant for a rock song, reminds me of our 18K Pas Dosé, a sharp and savory charmat with prominent fruit without compromise on sugar residues: zero residues... like "zero tolerance for silence"!

FIRENZEROCKS

GIOVEDÌ 13

Avenged Savenfold

Bowling for soup

Cemetery Sun

Bob Vylan

SABATO 15

Tool

The Struts

dEUS

Night Verses