

Comunicato Stampa

„Venere & Vino“ con la Tenuta La Tenaglia
15 maggio 2008



Continuano, nei più prestigiosi locali d'Italia, i vernissages della mostra “*VENERE & VI- NO*” con l'abbinamento ai vini della **TENUTA “LA TENAGLIA”**

Sabato 10 maggio 2008, alle ore 17,00, l'Azienda **Tenuta “La Tenaglia”** di Serralunga di Crea (AL) ha presentato i suoi pregiati vini abbinati ad alcune tele della personale del pittore napoletano **Giuseppe Olivieri** dal titolo “*Venere & Vino*”, nei prestigiosi bastioni dell'Enoteca Italiana - Ente Vini di Siena.



Sabine Ehrmann e Giuseppe Olivieri

Giuseppe Olivieri, è un artista nato nella bella Napoli, della quale ha assorbito la fantasia e l'ispirazione poetica. E' residente nella verde isola di Ischia, ma è stimato e conosciuto in tutta Europa grazie alle sue presentazioni e ai suoi soggiorni all'estero. L'impronta classica è il segno che distingue l'artista, una classicità greca che vede la donna, nelle sue forme, nei suoi nudi, come massima espressione simbolica della bellezza umana. In queste tele l'artista esprime il suo talento



Comunicato Stampa

„Venere & Vino“ con la Tenuta La Tenaglia
15 maggio 2008

naturale per la figura e la sua forte sensibilità al colore che gli consentono di spaziare con grande naturalezza dall'astratto al figurativo.

Il vernissage ha visto la presentazione di quattro opere abbinate a quattro vini dell'azienda Tenuta "La Tenaglia": "*Coscialunga di Crea*" abbinata al Piemonte Chardonnay Doc, "*Relax*" abbinata al Grignolino del Monferrato Casalese Doc, "*Le due Pantere*" abbinata al Barbera d'Asti Doc "Giorgio Tenaglia" e "*Le Pigianti*" abbinata al Monferrato Rosso Doc "Olivieri".

L'azienda oltre che proporre i raffinati vini in abbinamento, ha presentato, all'interno delle storiche mura dell'Enoteca Italiana di Siena, la prestigiosa selezione di Monferrato Doc Rosso, dedicata all'autore "Olivieri" e vestita con la festante immagine tratta da "Le Pigianti".

I vini dell'Azienda e l'abbinamento con i quadri dell'artista Olivieri sono stati presentati e discussi dal noto giornalista enogastronomico **Marco Sabellico**.