

**OBIETTIVO SU...**

# Il vino dell'armonia universale

di Francesco Ansovini

**E**sce dalle cantine di Colmone della Marca, l'azienda della famiglia Meschini che si estende sotto il castello di Pitino, "1,618".

Prende vita da dove la terra ha la forza della natura, l'armonia del bello, il profumo della storia, il fascino dell'arte. E sono queste le prime caratteristiche di un "rosso elegante e potente, equilibrato e con un bouquet che ricorda la bosco e il frutto destinato a diventare un vino esclusivo".

Si fatica a chiamare semplicemente "vino" un prodotto che è groviglio tra natura e uomo, tra proporzioni divine e lavoro della terra. "1,618" è un'idea, un'espressione di valori umani e divini che hanno come comune dominatore la lealtà e il rispetto.

**Dalle cantine di Colmone della Marca arriva "1,618", un prodotto semplicemente... perfetto**

"1,618" è "... il numero del phi, della regola o proporzione aurea, studiata dal matematico Leonardo Fibonacci nel XIII secolo e applicata da numerosi artisti e scienziati, come Leonardo da Vinci,..." ma è anche "...la distanza da terra dell'ombelico dell'uomo...".

Un numero, quindi, che rappresenta un intero mondo, fatto di equilibrio, di armonia e di perfetta proporzione.

Irripetibili coincidenze sono rette dalla successione 1,618 e si susseguono nella storia perdendosi nella notte dei tempi: dall'uomo vitruviano

ai petali dei fiori, fino alle spirali delle galassie. Alla base del progetto di Colmone della Marca soffia una filosofia che tende a creare la proporzione divina e, quindi, offrire all'uomo il vino dell'armonia universale.

Con "1,618" si vuol esprimere esclusività e autentica territorialità; si vuol offrire un dolce omaggio alla passione e al rispetto della natura, all'orgoglio e alla sincerità del lavoro.

"1,618" è prodotto in una tiratura limitatissima, poiché è "proporzione divina che si traduce in bottiglia, è regola aurea che regge il nostro operare in vigna e cantina".

I certificati di proprietà saranno acquistabili a partire da dicembre direttamente presso la tenuta Colmone della Marca.

