



P I C C I N I 1 8 8 2

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

SETTEMBRE / OTTOBRE 2024



GLI ENOLOGI DI PICCINI 1882 TRACCIANO IL BILANCIO DELLA VENDEMMIA

Dal Chianti Classico all'Etna, le vigne del Gruppo restituiscono una buona vendemmia

THE WINEMAKERS OF PICCINI 1882 REVIEW THE HARVEST

From Chianti Classico to Etna, the Group's vineyards deliver a successful harvest

Nelle terre di Valiano, nel Chianti Classico, il Direttore Pasquale Presutto traccia un quadro ottimista: "La stagione è iniziata in primavera con ottime prospettive. Le piogge abbondanti hanno creato riserve idriche sufficienti per affrontare l'estate senza stress, favorendo una fioritura regolare. Grazie al clima asciutto di giugno, le malattie fungine sono state contenute. Tuttavia, in Maremma, le alte temperature di luglio e agosto hanno causato una maturazione disomogenea del Sangiovese, mentre il Vermentino, varietà più precoce, non ha sofferto. Le varietà internazionali, invece, stanno beneficiando delle escursioni termiche notturne. Per quanto riguarda il Chianti Classico, la vendemmia, inaugurata a fine settembre sembra promettere un'ottima annata. Le piogge estive leggere e mirate hanno garantito una maturazione perfetta delle uve, che si presentano abbondanti, con grappoli integri grazie alla sfogliatura ritardata. Nonostante le forti piogge di settembre, guardiamo con fiducia all'annata."

Nell'ampia denominazione del Chianti DOCG, Alessio Ciomei commenta: "Nelle province di Siena, Firenze e Arezzo, l'andamento climatico è stato omogeneo, con una lieve incidenza di peronospora tra giugno e luglio che ha influenzato solo la quantità. Rispetto al difficile 2023, la produzione è tornata ai livelli consueti, con un incremento del 30%. La qualità delle uve si preannuncia buona, anche se le vigne ad altitudini maggiori hanno subito un leggero stress idrico."

Conclude il ventaglio delle realtà toscane Montalcino: "qui, l'annata – afferma Santo Gozzo – è stata segnata da una fase umida tra fine giugno e inizio luglio, che ha causato qualche episodio di peronospora. A

In the lands of Valiano, Chianti Classico, Director Pasquale Presutto paints an optimistic picture: "The season began in spring with excellent prospects. Abundant rainfall created sufficient water reserves to handle the summer without stress, encouraging a smooth flowering process. Thanks to the dry June weather, fungal diseases were kept in check. However, in Maremma, the high temperatures of July and August caused uneven ripening in Sangiovese, while the earlier-ripening Vermentino didn't suffer. International varieties, on the other hand, have benefited from cooler night-time temperatures. As for Chianti Classico, the harvest, which began at the end of September, looks set to deliver an excellent vintage. Light, well-timed summer rains ensured perfect grape ripening, with plentiful and healthy bunches, helped by delayed leaf thinning. Despite the heavy rains in September, we are optimistic about the vintage."

In the wider Chianti DOCG appellation, Alessio Ciomei adds: "In the provinces of Siena, Florence, and Arezzo, the weather patterns were consistent, with only a mild incidence of downy mildew between June and July, affecting quantity but not quality. Compared to the difficult 2023, production has returned to usual levels, with a 30% increase. The quality of the grapes looks good, although vineyards at higher altitudes have experienced some water stress."

Santo Gozzo wraps up the Tuscan perspective with Montalcino: "Here, the year," he says, "was marked by a humid phase between late June and early July, which triggered some

differenza dell'anno scorso, però, la malattia si è manifestata più tardi, limitando i danni alla produzione senza compromettere la qualità delle uve.

Scendendo lo Stivale, verso le due tenute vulcaniche del Sud, l'enologo Alessandro Barabesi dichiara: "In un anno segnato da temperature elevate e siccità prolungata, l'Etna si conferma come una "isola nell'isola", grazie alle sue caratteristiche uniche. Mentre gran parte della Sicilia orientale ha sofferto un'estate senza piogge, l'Etna, con vigneti tra 600 e 900 metri d'altitudine e riserve idriche derivanti dallo scioglimento delle nevi, ha resistito bene. Le uve bianche, come il Carricante, e le rosse, tra cui Nerello Mascalese e Cappuccio, risultano sane e di buona quantità. La vendemmia per le basi spumante è iniziata agli esordi di settembre, seguita dai bianchi e dall'Etna Rosato a metà mese, per chiudere con i rossi tra fine settembre e inizio ottobre. In Basilicata, invece, la siccità ha messo a dura prova i vigneti dell'Aglianico del Vulture, dove la mancanza di piogge dall'inverno ha ridotto dimensione e quantità dei grappoli. Tuttavia, le piogge di settembre hanno aiutato la maturazione di questa varietà tardiva, lasciando margine per un'annata di qualità, seppur contenuta in termini di produzione."



instances of downy mildew. Unlike last year, however, the disease appeared later, limiting its impact on production and not affecting grape quality."

Moving down the Italian peninsula to the two southern volcanic estates, winemaker Alessandro Barabesi reports: "In a year marked by extreme temperatures and prolonged drought, Etna stands out as an 'island within an island' thanks to its unique characteristics. While much of eastern Sicily endured a rainless summer, Etna, with vineyards situated between 600 and 900 meters above sea level and water reserves from melting snow, fared well. White grapes like Carricante and reds such as Nerello Mascalese and Cappuccio are healthy and in good supply. The harvest for sparkling wine bases began in early September, followed by whites and Etna Rosato in mid-September, with the reds concluding between late September and early October. In Basilicata, however, drought took a toll on the Aglianico del Vulture vineyards, where the lack of rain since winter reduced grape size and yield. Nonetheless, the September rains aided the maturation of this late-ripening variety, offering potential for a quality vintage, albeit with limited production."

PICCINI DIVIENE MARCHIO STORICO

La storica cantina toscana celebra cinque generazioni di successi, confermando il suo ruolo di pilastro del vino italiano e il suo contributo all'economia locale e nazionale.

PICCINI BECOMES A HISTORIC BRAND

The renowned Tuscan winery celebrates five generations of success, reaffirming its role as a pillar of Italian wine and its contribution to both the local and national economy.



PICCINI®

Piccini ha recentemente ricevuto il prestigioso riconoscimento di Marchio Storico, un titolo conferito esclusivamente alle imprese italiane che operano da oltre 50 anni. Fondata nel 1882 da Angiolo Piccini, la cantina toscana ha attraversato cinque generazioni, consolidando il suo ruolo come protagonista nel mondo del vino italiano. Questo traguardo non solo celebra la lunga tradizione familiare, ma anche gli sforzi e le visioni delle diverse generazioni che si sono succedute, fino ad arrivare a Mario Piccini e ai suoi figli. Ogni generazione ha saputo affrontare le sfide del proprio tempo, mantenendo viva la passione per il vino e l'impegno per la qualità.

Il Marchio Storico attesta la solidità e il valore del percorso intrapreso dalla famiglia Piccini, confermando l'azienda come una delle colonne portanti del vino italiano. Il riconoscimento rappresenta un tributo al contributo significativo di Piccini non solo al settore vitivinicolo, ma anche al tessuto economico e imprenditoriale italiano. Gli effetti positivi di questa eredità si riflettono anche sul territorio, favorendo l'economia locale e promuovendo l'immagine del Made in Italy nel mondo. Un'ulteriore conferma del legame indissolubile tra Piccini e la tradizione vinicola, proiettata verso un futuro di eccellenza.

Piccini has recently been awarded the prestigious "Marchio Storico" (Historic Brand) designation, a title granted exclusively to Italian businesses that have been operating for over 50 years. Founded in 1882 by Angiolo Piccini, the Tuscan winery has spanned five generations, solidifying its place as a key player in the world of Italian wine. This milestone not only celebrates the family's long-standing tradition but also the efforts and vision of the various generations that have followed, culminating with Mario Piccini and his children. Each generation has successfully navigated the challenges of its time, keeping the passion for wine alive while maintaining a commitment to quality.

The Historic Brand designation acknowledges the strength and value of the journey the Piccini family has undertaken, confirming the company as one of the cornerstones of Italian wine. The recognition is a tribute to Piccini's significant contribution not only to the wine sector but also to the Italian economic and entrepreneurial landscape. The positive effects of this legacy are also felt locally, bolstering the local economy and promoting the image of "Made in Italy" worldwide. It is further proof of the unbreakable bond between Piccini and the wine tradition, as the company looks ahead to a future of excellence.

PREMIAWARDS

TENUTA MORAIA
APRICAIA
TOSCANA
IGT 2020



REGIO CANTINA
DONPÀ
AGLIANICO DEL VULTURE
DOC 2021



VALIANO
6.38
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
DOCG 2020



VALIANO
CHIANTI CLASSICO
DOCG 2021



IL PRODOTTO DEL MESE: DONPÀ

PRODUCT OF THE MONTH: DONPÀ

Vulcanico ed energico come la terra lucana, Donpà è la quintessenza della Basilicata, il suo volto più autentico e verace, contenuto in un vino elegante e raffinato.

Donpà is as bold and dynamic as the volcanic soils of Basilicata from which it springs—a true reflection of the land's untamed essence, distilled into an elegant and refined wine.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Aglianico 100%

Denominazione: Aglianico del Vulture DOC

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Enologo: Giovanni Montrone

Densità: 5.000 / ha

Suolo: I terreni sono una combinazione di depositi vulcanici e argilla che contribuiscono notevolmente allo stile unico del vino Aglianico del Vulture, caratterizzato da potenza e struttura.

Vinificazione: la vendemmia si svolge solitamente a cavallo tra ottobre e novembre, con accurata selezione dei grappoli. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, per 15 giorni. Il vino viene affinato in barrique per 12 mesi per poi riposare ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note degustative: Nel calice, la sua veste luminosa esibisce un rosso granato di buona concentrazione cromatica. L'esordio al naso è caratterizzato da ricordi di frutta scura macerata sotto spirito, fiori appassiti, con una speziatura che ricorda il macis ed il cioccolato su un fondo delicatamente balsamico. L'ingresso in bocca è ampio e generoso, denotando una struttura piena ed avvolgente dotata di tannini solidi ma ben smussati. La chiusura di bocca dona una lunga scia aromatica che chiude con ricordi di confettura di rabarbaro e delicate note di radici amare.

Abbinamenti: si abbina a carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C

Grape varieties: Aglianico 100%

Appellation: Aglianico del Vulture DOC

Alcohol: 14% Vol.

Winemaker: Giovanni Montrone

Vine Density: 5,000 vines/ha

Soil: The vineyard's unique combination of volcanic deposits and clay plays a significant role in shaping the distinct character of Aglianico del Vulture—powerful and structured.

Vinification: Harvested between October and November with meticulous grape selection, fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks for 15 days. The wine is then aged for 12 months in barriques, followed by an additional 6 months of bottle aging.

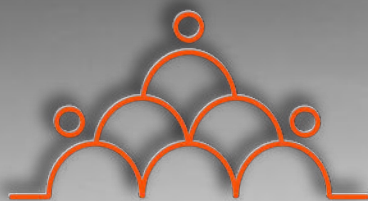
Tasting Notes: Donpà pours a luminous garnet red with rich chromatic depth. On the nose, it offers a captivating array of aromas, with dark fruit preserved in spirit, dried flowers, and a subtle spiciness reminiscent of mace and chocolate, all layered over a delicate balsamic backdrop. The palate is generous and expansive, boasting a full, enveloping structure with firm yet polished tannins. The finish is long and aromatic, leaving lingering hints of rhubarb jam and gentle bitter root notes.

Food pairing: Ideal with red meats, braised dishes, game, and aged cheeses.

Serving temperature: 18° C







PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



PICCINI
ITALIA



VALIANO
CHIANTI CLASSICO



TENUTA
MORAIA
MAREMMA TOSCANA



VILLA AL CORTILE
MONTALCINO



REGIO CANTINA
CULTURE



TORRE MORA
PINA



Porta Rossa
LANGHE



GEOGRAFICO
TOSCANA