



PICCINI 1882 INAUGURA LA NUOVA BOTTAIA, CASA PER I VINI DELLA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO.

Vede la luce l'ultimo progetto del gruppo Piccini 1882, la nuova bottaia di Casole d'Elsa ideata per valorizzare al meglio le diverse tradizioni vitivinicole che hanno segnato i 140 anni dell'azienda e i nuovi progetti di una realtà in pieno sviluppo.

Un investimento di circa 850.000 € per realizzare una struttura tecnicamente all'avanguardia, una bottaia che possa fare da "casa" a tutti i vini di Piccini 1882.

"Ho voluto costruire questo luogo perché divenisse uno spazio di raccolta per la famiglia, per i figli di Piccini 1882: i nostri vini, frutto delle uve delle nostre tenute disseminate in tutta Italia" – spiega Mario Piccini, AD del gruppo – "Volevo fosse uno luogo magico dove percorrere un vero e proprio viaggio sensoriale tra il calore trasmetto dalle nostre botti e le note e i profumi che solo una bottaia è capace di trasmettere. Un vero e proprio santuario del vino capace di coniugare e fare sintesi del nostro impegno e lavoro in tutti i territori in cui siamo presenti e i nostri valori legati alla sostenibilità e all'economia circolare di cui andiamo molto fieri."

Situata nel nuovo cuore dell'azienda, il rinnovato stabilimento di Casole d'Elsa, la bottaia ospita botti da 50 hl e da 30 hl, realizzate con rovere a fibra fine, della migliore qualità francese. Legno pregiato che presenta una tostatura media ed un'intensa concezione aromatica e destinato ad ospitare i vini delle molteplici tenute Piccini 1882, sia in Toscana che in territorio extra-regionale.

All'interno della bottaia viene garantita la temperatura costante di 17 – 18 °C durante tutta la durata dell'anno. I livelli di umidità, oscillanti tra il 75 e l'80%, sono monitorati rigorosamente e mantenuti costanti tramite la nebulizzazione di acqua osmotizzata. Una speciale sonda, deputata alla rilevazione dell'umidità, attiva l'impianto di umidificazione ogniqualvolta i parametri scendono sotto la soglia del 75%. L'allestimento della struttura è stato inoltre l'occasione per restaurare e bonificare le aree limitrofe, anche in un'ottica di ecosostenibilità. Per esempio, i laghi adiacenti alla struttura sono stati riqualificati, in modo tale da garantire una riserva idrica per l'irrigazione, oltre a fornire il bacino d'acqua per le scorte antincendio. Rimanendo sul tema della sostenibilità ambientale, la struttura è stata pensata per ridurre al minimo gli sprechi energetici.

I pannelli che rivestono la bottaia, soffitto compreso, sono stati realizzati con materiali isolanti, capaci di limitare le dispersioni termiche, trattenendo i forti tassi di umidità e le basse temperature. In particolare, le pareti perimetrali presentano una doppia camera, ideata per favorire la ventilazione interna ed evitare



così ristagni di umidità e conseguente formazione di muffe. Inoltre, al centro del soffitto, è stato installato un Solatube, uno speciale sistema di rifrazione che permette di illuminare la bottaia con la luce solare, dotando il locale di una fonte di luce costante durante tutto il giorno.

“È un luogo unico – commenta Mario Piccini – entrare qui dentro significa entrare nel cuore della nostra azienda, significa potersi riconnettere e tenere traccia del percorso intrapreso che ci ha portati a quello che siamo oggi. È davvero uno scrigno prezioso capace di rappresentarci sia nella forma che nella sostanza”.

La bottaia Piccini 1882 e il Sangiovese, vitigno principe della Toscana

All'interno della nuova bottaia riposa anche il Sangiovese, vitigno principe della Toscana.

“Certamente ora la famiglia enoica di Piccini si è allargata andando ad abbracciare alcuni tra i territori più vocati d'Italia, come la Sicilia o il Piemonte, ma le nostre radici toscane rimangono forti e legate al Sangiovese. È un vitigno che l'azienda vuole continuare a valorizzare quotidianamente per le sue caratteristiche e per la sua versatilità” – spiega Mario Piccini.

Un lavoro significativo portato avanti anche nella bottaia e che ha come riferimento **Marco Cerqua, Direttore Tecnico di Piccini 1882**: *“il Sangiovese è riconosciuto per avere una delicata varietà di aromi da proteggere. Qui, in questo luogo magico, le botti preservano la freschezza del vitigno, esaltando i suoi profumi di marasca, ciliegia e amarena. Per l'affinamento, che si sviluppa su tempi medio-lunghi, abbiamo selezionato le migliori botti di rovere francese, l'habitat perfetto per permettere al Sangiovese di evolvere e trovare l'equilibrio ideale. La botte, infatti, garantisce un apporto costante di ossigeno, in virtù della sua microossigenazione, smorzando così la componente legnosa ed addolcendo l'impatto della tostatura”.*

Un lungo e paziente operato che mette al centro anche il lavoro dell'enologo: *“È proprio l'enologo a dover trovare il baricentro ideale per far sì che il Sangiovese esprima la sua innata bellezza, manifestando una riconoscibile vena fresca e giovane. Passo dopo passo accompagniamo e monitoriamo l'evoluzione del vino, con assaggi e rilevazioni, avendo cura di non disturbare il sonno tranquillo del Sangiovese”.*