



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

PRESENTA



GENERAZIONE
VIGNETI

MARZO / APRILE 2023



GENERAZIONI VIGNETI

Piccini 1882 inaugura una nuova realtà, creata con l'intento di racchiudere i prestigiosi vini delle tenute.

Piccini 1882 inaugurates a new brand, created with the intention of enclosing the prestigious wines of the estates.

Frutto dell'intraprendenza e dell'audacia, "Generazione Vigneti" nasce per racchiudere, sotto il suo nome, tutte le aziende agricole di proprietà della famiglia Piccini.

Intuito, ispirazione, istinto. Con queste armi, dal 1995, la quarta generazione della storica famiglia toscana ha investito nelle più vocate realtà del palcoscenico vinicolo italiano. Anno dopo anno, il progetto si è arricchito di vigne e tenute disseminate lungo tutto lo Stivale, sempre rispettando l'assioma "un vitigno - un territorio", pietra angolare di "Generazione Vigneti". Da questo profondo vincolo con la terra, la famiglia ha forgiato la sua eredità per il futuro.

Oggi, infatti, il timone è affidato alle mani di Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini, quinta generazione della celebre dinastia vitivinicola, affiancati dagli enologi Alessandro Barabesi e Pasquale Presutto. La nuova rotta rinsalda l'attenzione per il territorio, portando in dote una vision fresca e dinamica che ha il coraggio di fare della sperimentazione la propria bandiera.

Il progetto persegue l'ambizioso obiettivo di raccontare le peculiarità e le sfumature di cinque angoli del Bel Paese, evidenziando il ruolo di spicco giocato dal terroir. L'itinerario enologico tracciato dalla quinta generazione parte dalle colline di Valiano, nel cuore del Chianti Classico, costeggia la Maremma Toscana, dove sorge Tenuta Moraia, e prosegue nel regno del Brunello, dimora di Villa al Cortile. Completano il quadro le due tenute vulcaniche di Torre Mora, alle soglie dell'Etna, e Regio Cantina, ai piedi del Vulture, nelle terre dell'Aglianico. Il filo rosso che congiunge ed anima "Generazione Vigneti" è il rispetto di una filosofia produttiva che esalta lo stretto vincolo tra i vini e il loro luogo d'origine, messo in risalto da un approccio ecologico e sostenibile; a partire dalle vigne, gestite interamente a regime biologico.

"Generazione Vigneti" was established as a means of consolidating all the estates belonging to the Piccini family under one umbrella. Since 1995, the fourth generation of this historic Tuscan family has used intuition, inspiration, and instinct to invest in the most suitable vineyards and estates throughout Italy's wine scene. Over the years, the project has expanded to include vineyards and estates all over the country while always adhering to the fundamental principle of "one vine - one territory," which is at the core of "Generazione Vigneti." The family's deep connection to the land has been the foundation of its legacy for the future.

Today, the fifth generation, comprised of Ginevra, Benedetta, and Michelangelo Piccini, is at the helm of the family business, with the support of winemakers Alessandro Barabesi and Pasquale Presutto. The new leadership team has a fresh and dynamic vision that embraces experimentation while consolidating the family's focus on the territory.

The project aims to showcase the unique qualities and nuances of five estates, highlighting the crucial role played by the terroir. The oenological journey begins in the heart of Chianti Classico, on the hills of Valiano, before moving on to Tenuta Moraia in the Tuscan Maremma and Villa al Cortile in the land of Brunello. The picture is completed by the two volcanic estates of Torre Mora, located on the threshold of Etna, and Regio Cantina, situated at the foot of the Vulture in the Aglianico lands.

What unites "Generazione Vigneti" is its respect for a production philosophy that celebrates the close relationship between the wines and their place of origin. This ecological and sustainable approach begins with the vineyards, which are managed entirely organically.

GENERAZIONI A CONFRONTO

FACE TO FACE BETWEEN GENERATIONS

Mario Piccini e suo figlio Michelangelo discutono del passato e del futuro dell'azienda.

Mario Piccini and his son Michelangelo talk about the past and future of family business

Mario: Fin da bambino, sei sempre stato curioso. Mi ricordo che sgattaiolavi dovunque, alla continua scoperta del mondo. Non ci si poteva distrarre un secondo, che già ti eri arrampicato su qualche albero, per poter guardare meglio oltre l'orizzonte. E mi rende immensamente felice sapere che, a distanza di anni, non hai perso questo fuoco che ti porta, oggi, ad esplorare le frontiere del vino.

Michelangelo: Hai ragione babbo, da piccolo ero abbastanza "vivace", ma, in fondo, era difficile non rimanere incantati dalle vigne e dal lavoro in cantina. Ancora oggi, conservo con affetto un piccolo quadretto familiare: tu ed il nonno, con le mani conserte a passeggiare tra le botti, saggiando il mosto e discorrendo delle sue future evoluzioni. E assieme al vino, maturava anche la mia passione per questo mondo, nata dal contatto quotidiano con la terra e coi grappoli. Col tempo, ho iniziato ad interessarmi sempre di più all'intera filiera, dal chicco d'uva sino alla commercializzazione del vino, con la soddisfazione di un genitore che segue il proprio figlio lungo tutto l'arco della sua vita.

Mario: Questo mi fornisce lo spunto per un'altra riflessione. Detto entre nous, cosa pensavi dell'azienda, prima di metterci piede?

Michelangelo: In tutta onestà, vista dall'esterno, Piccini mi appariva come una montagna difficile da scalare. Credevo che non sarei stato all'altezza della sua storia e della sua pesante eredità. Eppure, quando sono entrato in azienda, ogni cosa ha trovato il suo posto e i timori di non farcela si sono trasformati in sfide e in opportunità. In fondo, ha ragione mia sorella Benedetta quando afferma che noi fratelli assieme formiamo le dita di una sola mano. Tuttavia, questo non

Mario: Ever since you were a child, Michelangelo, you've always been curious. I remember you sneaking around, constantly exploring the world and climbing trees to get a better view of the horizon. It makes me immensely happy to see that, years later, you still have that fire within you that drives you to explore the frontiers of wine.

Michelangelo: You're right, Dad. As a child, I was quite lively, but deep down, I was always enchanted by the vineyards and the work in the cellar. Even today, I treasure a family souvenir of you and my grandfather, walking among the barrels, tasting the must and discussing its future evolution. My passion for this world matured over time, born from the daily contact with the earth and the grapes. Year by year, I began to take an increasing interest in the entire supply chain, from the grape to the marketing of the wine, with the satisfaction of a parent who follows his child throughout his life.

Mario: That's a good starting point for another reflection. Between us, what did you think of the company before you joined us?

Michelangelo: Honestly, from the outside, Piccini seemed like a difficult mountain to climb. I thought I couldn't be able to live up to its history and heavy legacy. But when I joined the company, my fears of failing turned into challenges and opportunities. After all, my sister Benedetta is right when she says that we, as siblings, form the fingers of one hand. However, it doesn't mean that every day is always

significa che ogni giorno sia sempre rose e fiori; al contrario, cerco di mantenere un atteggiamento critico, tentando di stanare eventuali difetti e imperfezioni nel mio lavoro. Questo sentiero, come ci hai sempre insegnato, passa dall'ascolto reciproco e dall'esercizio costante della trasparenza verso gli altri. Ed è così che abbiamo mosso i primi passi in azienda: a testa bassa e assimilando gli strumenti del mestiere, ma sempre spinti dal desiderio di imparare al meglio per poter pedalare con le mie gambe.

Mario: E, infatti, questa è una delle qualità più genuine che ti riconosco: il tuo forte senso di competizione. Non ti piace molto arrivare secondo. Qua, però, come la mettiamo?

Michelangelo: Eh, stavolta è molto tosta, anche perché non si tratta di uno scatto nei cento metri, ma di una maratona. E le maratone, babbo, non si vincono con la smania di vincere subito, ma con la costanza e la strategia, dosando le forze e capendo quando è il momento giusto per affondare.

Mario: E, soprattutto, sono i più giovani a vincerle!

Michelangelo: Io questo non lo volevo dire... (ride, n.d.r.). Al momento, siamo ancora lontani, ma vedrai che piano piano riusciremo ad essere al tuo passo!

rosy; on the contrary, I try to maintain a critical attitude, tracking down any flaws and imperfections in my work. This path, as you have always taught us, requires mutual listening and the constant exercise of transparency towards others. And that's how we took our first steps in the company: head down, assimilating the tools of the trade, but always driven by the desire to learn and eventually be able to stand on our own.

Mario: One of the most genuine qualities that I recognize in you is your strong sense of competition. You don't like to finish second, do you? But how do we apply that here?

Michelangelo: Well, this time it's very tough, Dad. It's not like a hundred-meter race; it's more like a marathon. And marathons are not won with eagerness to win immediately, but with consistency, strategy, and pacing oneself. It's about understanding when it's necessary to conserve energy and when it's time to push.

Mario: And, as they say, it's usually the youngest who win marathons!

Michelangelo: That's it! (Laughs). Seriously, now, we are still far behind, but I am confident that with time and hard work, we will catch up to you!



PREMIAWARDS

TENUTA MORAIA
ROSATO MAREMMA TOSCANA
DOC 2022



TENUTA MORAIA
ALBUS MAREMMA TOSCANA
DOC RISERVA 2021



TORRE MORA
SCALUNERA ETNA ROSSO
DOC 2019



REGIO CANTINA
CAMPO MELOGRANO
AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE
DOC RISERVA 2018



IL PRODOTTO DEL MESE:

ALBUS

MAREMMA TOSCANA DOC RISERVA

Accarezzata dalle brezze marine, Tenuta Moraia è posta nel cuore della Maremma toscana, a due passi dall'antico borgo di Gavorrano. In questo spicchio di paradiso, sospeso tra le onde e le colline, Albus intona il suo canto.

Tenuta Moraia is set in the heart of the Tuscan Maremma, near the Gulf of Follonica, surrounded by sea breezes. Here, suspended between the waves and the hills, Albus celebrates the beauty of this slice of paradise.



scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Vermentino

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Denominazione: Maremma Toscana DOC Riserva

Enologo: Pasquale Presutto

Vigneti: In superficie, un manto di argille grigio azzurre e rosse, attraversato da calcare a macchie e da conglomerati calcarei, crea le premesse per un suolo d'eccezione che esalta il Vermentino.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene a metà settembre, quando le bucce hanno raggiunto la perfetta maturazione. Dopo le operazioni di pigiatura e diraspatura, si prosegue con una criomacerazione pellicolare di circa 6 ore, un particolare procedimento che prevede il contatto tra il mosto e le bucce, ad una temperatura di circa 5 – 8 °C. La criomacerazione permette di estrarre gli aromi primari del frutto, contenuti nella parte interna della buccia; così facendo il vino acquista un intenso e delineato profilo fruttato. Inoltre, il breve contatto con le bucce garantisce un tannino leggero ed accennato. Quindi, dopo aver ricevuto una fermentazione a temperatura controllata di 16 °C, Albus viene sottoposto a bâtonnage per cinque mesi. Al termine di questo periodo, si procede all'imbottigliamento, che avviene almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note degustative: Le delicate fragranze di Albus intrecciano una poesia di agrumi, anice, zenzero ed ananas, sciolti nell'abbraccio del miele. Un manto di erbe aromatiche dona freschezza e vivacità, grazie alle brillanti sfumature balsamiche. Il sorso scende morbido ed armonico, memore delle complesse note fruttate del bouquet. Il lungo finale giostra tra rintocchi sapidi ed echi marini, come un profondo respiro in riva al mare.

Abbinamenti: Si sposa alla perfezione con grigliate di pesce, crostacei, risotti e pollame.

Grape variety: Vermentino

Alc: 12,5 % Vol.

Appellation: Maremma Toscana DOC Riserva

Winemaker: Pasquale Presutto

Vineyard: The soil is composed of gray and blue clays, alternating with limestone conglomerates, which creates a uniquely suited soil for Vermentino.

Winemaking: In mid-September, the grapes are harvested after reaching the perfect ripeness level. Following crushing and destemming, the must is cryomacerated together with the skins, for about six hours at a temperature of 5 - 8 °C. The cryomaceration process allows to extract the primary aromas found in the inner part of the skin, which gives the wine a defined fruity profile. Furthermore, the brief contact with the skins provides a light tannin. Afterward, Albus undergoes fermentation at 16 °C, followed by bâtonnage for five months. At the end of this period, the wine is bottled, at least 6 months before marketing.

Tasting notes: The delicate fragrances of Albus release an intense bouquet of citrus, anise, ginger and pineapple, wrapped in honey. Aromatic herbs give freshness and liveliness, thanks to the brilliant balsamic notes. The sip flows soft and harmonious, recalling the complex fruity nuances of the bouquet. The long finish reveals savoury and marine hints, like a deep breath by the sea.

Food pairing: It goes perfectly with grilled fish, shellfish, risotto and poultry.





PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

GENERAZIONE
VIGNETI

PICCINI

VILLA AL CORTILE

GEOGRAFICO

VALIANO

TORRE MORA

Porta Rossa

REGIO CANTINA

TENUTA
MORAIA