

PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

# AMBASSADOR



MAGGIO / GIUGNO 2023



# COME NASCONO LE BOLLICINE?

SPARKLING WINES: THE SECRETS OF THEIR WINEMAKING

*Che sia per la vivace effervesienza o per la loro piacevolezza, le bollicine vantano da sempre un fascino particolare. Eppure, sono passati a malapena 400 anni da quando l'uomo ha scoperto i segreti della spumantizzazione. Ma come si producono le bollicine?*

C'è più di un modo per ottenere uno spumante, il più antico e diffuso è il cosiddetto Metodo Classico, impiegato per la produzione dello Champagne. Nato in Francia, nel XVII secolo, il Metodo Classico prevede una seconda fermentazione del vino direttamente in bottiglia. Dopo aver ricevuto una prima fermentazione, il vino viene imbottigliato, aggiungendo zuccheri e lieviti che formano il cosiddetto liquer de tirage. Lentamente, i lieviti agiscono trasformando gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, producendo le caratteristiche bollicine (perlage). L'esposizione ai lieviti può durare da un minimo di 18 mesi, fino a molti anni, rendendo, col passare del tempo, sempre più elegante e complesso il profilo organolettico del vino. Questa reazione chimica produce dei residui, le fecce dei lieviti. Per agevolare la loro rimozione, la bottiglia viene gradualmente ruotata, fino a raggiungere la posizione verticale, permettendo ai residui di raccogliersi lungo il collo della bottiglia. Per compensare la perdita di volume del vino, dovuta alla rimozione delle fecce, viene aggiunta una speciale soluzione a base di zuccheri (liqueur d'expedition) la cui composizione varia da cantina a cantina.

Per lunga parte della storia del vino, questo fu l'unico procedimento conosciuto, fino agli sgoccioli dell'Ottocento, quando un enologo piemontese rivoluzionò il mondo del vino. Stiamo parlando di Federico Martinotti, classe 1860, nativo di Villanova Monferrato. Uomo integerrimo e di grande rigore scientifico, Martinotti brevettò un metodo innovativo nell'arte di produrre le bollicine, sviluppando la seconda fermentazione non in bottiglia, come per il Metodo Classico, ma in un grande recipiente in ferro, abbattendo così i costi di produzione. Il processo venne poi affinato e messo in pratica dal francese Eugene Charmat, agli inizi del Novecento. Nasceva così il Metodo Charmat-Martinotti, che prevede una seconda fermentazione in autoclavi in acciaio inox. Qui, il vino affina sui lieviti per qualche mese, producendo vini che pur non toccando i vertici del Metodo Classico, vantano una grande freschezza e un intenso profilo aromatico.

*Whether it's for their lively effervesce or for their pleasantness, bubbles have always boasted a particular charm. Yet, barely 400 years have passed since man discovered the secrets of sparkling wine. But how are bubbles produced?*

There is more than one way to obtain a sparkling wine, the oldest and most widespread is the so-called Classic Method, used for the production of Champagne. Born in France in the 17th century, the Classic Method involves a second fermentation of the wine directly in the bottle. After receiving a first fermentation, the wine is bottled, adding sugars and yeasts which form the so-called liqueur de tirage. Slowly, the yeasts act by transforming the sugars into alcohol and carbon dioxide, producing the characteristic bubbles (perlage). Exposure to the lees can last from a minimum of 18 months to many years, making the organoleptic profile of the wine increasingly elegant and complex over time. This chemical reaction produces residues, the yeast lees. To facilitate their removal, the bottle is gradually rotated until it reaches the vertical position, allowing the residues to collect along the neck of the bottle. To compensate for the loss of volume of the wine, due to the removal of the lees, a special sugar-based solution (liqueur d'expedition) is added, the composition of which varies from cellar to cellar.

During a significant portion of wine history, this method prevailed as the sole known procedure until the late 19th century. It was during this time that a pioneering winemaker from Piedmont, Federico Martinotti, revolutionized the wine industry. Born in 1860 in Villanova Monferrato, Martinotti was an upright man known for his scientific rigor. He obtained a patent for an innovative technique in bubble production, which involved conducting the second fermentation not within the bottle, as in the Classic Method, but in a large iron container. This advancement significantly reduced production costs.

Over time, the method was further refined and implemented by a Frenchman named Eugene Charmat at the beginning of the 20th century. The result was the development of the Charmat-Martinotti Method, characterized by a second fermentation that takes place in stainless steel autoclaves. In this process, the wine ages on the lees for a few months, resulting in wines that, while not reaching the pinnacle of the Classic Method, exhibit remarkable freshness and an intense aromatic profile.



## VITI SANE E IN FORMA: Così il Chianti Classico risponde alle piogge di Maggio

HEALTHY AND VIGOROUS VINES: this is how Chianti Classico responded to May rains

Se la stagione scorsa era stata segnata dal giogo della siccità, quest'anno, invece, il cielo ha aperto i rubinetti, donandoci una primavera estremamente piovosa. Le vigne hanno potuto così beneficiare di una illimitata riserva idrica, essenziale per la corretta maturazione. Nonostante il loro carattere prolungato, le piogge di maggio non hanno avuto un impatto distruttivo sulle colline del Chianti Classico, accompagnando le viti lungo tutte le tappe dello sviluppo vegetativo, che nella tarda primavera entra nella sua fase decisiva.

Ci auguriamo, pertanto, che i fenomeni temporaleschi non sfocino in tempeste o grandinate, continuando ad alimentare un'ottima stagione, sotto il profilo vitivinicolo. Al momento, infatti, il Sangiovese ha risposto molto favorevolmente alle frequenti precipitazioni, mentre si ravvisa un leggero ritardo per il Cabernet, comunque congenito in questa varietà.

Insomma, il Chianti Classico si presenta in buona forma per l'ultimo sprint della stagione. Ovviamente, nessuno di noi possiede la bacchetta magica, ma, ad oggi, ci sono tutte le premesse perché quest'annata possa regalare grandi soddisfazioni.

While the previous season was burdened by a severe drought, this year the skies opened up and provided us with an abundant amount of rainfall during spring. The vines thus benefited from an unlimited water reserve, essential for proper maturation. Despite the prolonged duration, the May rains did not have a detrimental impact on the Chianti Classico hills. Instead, they accompanied the vines throughout the various stages of their growth, particularly during the critical late spring phase of vegetative development.

We are hopeful that the thunderstorms and hailstorms will not occur, as they could potentially disrupt the excellent season we are experiencing from a winemaking perspective. As of now, the Sangiovese grapes have responded very positively to the frequent rainfall. However, there seems to be a slight delay in the development of Cabernet grapes, which is a characteristic of this particular variety.

In summary, Chianti Classico is in great condition as we approach the final stretch of the season. While we cannot predict the future with certainty, all the current conditions indicate that this vintage has the potential to be highly satisfying.

# PREMIAWARDS

**PICCINI**  
PROSECCO VENETIAN DRESS



**PICCINI**  
PROSECCO VENETIAN DRESS ROSÈ  
DOC 2021



**TENUTA MORAIA**  
VERMENTINO BRUT



**PICCINI**  
COLLEZIONE ORO BLANC DE BLANCS  
GRAN CUVÈE



# IL PRODOTTO DEL MESE: CHIUSE - METODO CLASSICO ETNA ROSÈ DOSAGE ZERO



Elegante e brioso, il nostro “Metodo Classico Etna Rosé” interpreta meravigliosamente il carattere dell’Etna. Come l’antico vulcano, il nostro vino conserva intatto il suo animo ruggente, senza mai perdere il fascino della sua innata bellezza.

## scheda tecnica - data sheet

**Uvaggio:** 100% Nerello Mascalese

**Gradazione alcolica:** 12 % Vol.

**Area di produzione:** Etna - Contrada Dafara Galluzzo (Rovittello - Castiglione di Sicilia)

**Vigneti:** 700 m s.l.m. I Alberello

**Viinificazione:** Le uve vengono raccolte a mano durante i primi giorni di settembre. Una volta in cantina, i grappoli ricevono una parziale diraspatura in pressa. Il mosto ottenuto viene trasferito nei tini, dove vengono osservate rigide temperature (attorno ai 7-8 °C). Qui avviene la chiarifica statica sulle fecce fini, rimesse in circolo tramite la stabulazione. Trascorse 48 ore, vengono inoculati i lieviti che innescano la fermentazione (due settimane, a circa 12 °C). Dopo una breve permanenza sulle fecce grossolane di fermentazione, il vino viene travasato. Durante questa prima fase dell'affinamento, le temperature rimangono strettamente sotto i 10 °C, per evitare di indurre la fermentazione malolattica. Il vino rimane a contatto con le fecce fini per diversi mesi, prima di essere imbottigliato verso fine maggio. Dopo l'opportuno filtraggio, prende avvio la rifermentazione in bottiglia, secondo il Metodo Classico.

**Affinamento:** Chiuse trova il suo perfetto equilibrio dopo 44 mesi di affinamento in bottiglia, successivi alla presa di spuma. Il lento processo di maturazione sui lieviti, contraddistinto dal fenomeno dell'autolisì e da una microssidazione controllata, dona struttura e favorisce lo sviluppo di ricercati aromi terziari.

**Note degustative:** Alla vista restituisce un delicato rosa tenue, mentre il suo finissimo perlage danza nel calice. Il naso spande aromi di crosta di pane, lampone, ribes e fragoline di bosco, alternati ai tipici rintocchi agrumati del suolo vulcanico siciliano. In bocca diffonde una deliziosa sensazione di freschezza, accompagnata dal ruggito minerale dell’Etna. Il sorso scende brioso, mentre una piacevole acidità solletica il palato.

**Abbinamenti:** Accompagna brillantemente tutto il pasto. Si esalta con aperitivi, antipasti di mare, crostacei, tartare di tonno.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

Our lively and elegant “Metodo Classico Etna Rosé” best interprets the character of Etna. Like the ancient volcano, our wine keeps its roaring soul intact, without losing the charm of its beauty.

**Grape variety:** 100% Nerello Mascalese  
**Alc:** 12% Vol.

**Production area:** Etna - Contrada Dafara Galluzzo (Rovittello - Castiglione di Sicilia)

**Vineyard:** 700 m a.s.l.

**Winemaking:** The grapes are harvested by hand during the first days of September. Once in the cellar, the bunches are partially destemmed in the press. The must obtained is transferred to the vats, where rigid temperatures are observed (around 7-8 °C). Here the static clarification takes place on the fine lees, put back into circulation through the relaying. Inoculating the yeasts after 48 hours triggers the fermentation (two weeks at around 12°C). After a short stay on the coarse fermentation lees, the wine is racked off. During this first phase of refinement, temperatures remain strictly below 10 °C, to avoid inducing malolactic fermentation. The wine remains in contact with the fine lees for several months before being bottled towards the end of May. Refermentation begins in the bottle after appropriate filtering, following the Classic Method.

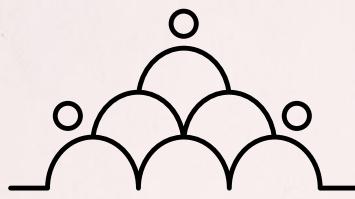
**Aging:** Chiuse find its own balance after 44 months in bottle, after the refermentation. The slow process of aging on the lees – which stands out for the autolysis and the controlled micro-oxygenation – gives body and fosters the development of refined tertiary aromas.

**Tasting notes:** Soft pink colour, with a very fine perlage in the glass. The nose spreads aromas of crusty bread, raspberry, currant, and wild strawberry, with the typical citrus notes of the Sicilian volcanic soil. In the mouth it is fresh, with the mineral note of Etna. The sip descends lively, while a pleasant acidity tickles the palate.

**Food pairing:** It perfectly matches with the whole meal, especially with aperitifs, fish appetizers, shellfish, and tuna tartare.

**Serving temperature:** 6-8 °C





# PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

  
**PICCINI**  
ITALIA

  
**VALIANO**  
CHIANTI CLASSICO

  
**TENUTA MORAIA**  
MAREMMA TOSCANA

  
**VILLA AL CORTILE**  
MONTALCINO

  
**REGIO CANTINA**  
VULTURE

  
**TORRE MORA**  
ETNA

  
**Porta Rossa**  
LANGHE

  
**GEOGRAFICO**  
TOSCANA