



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

**AMBASSADOR**

SETTEMBRE / OTTOBRE 2023





# VENDEMMIA 2023

IL BILANCIO DOPO LA RACCOLTA

VINTAGE 2023: THE POST- HARVEST REPORT

Gli ultimi giorni di agosto hanno aperto le porte della vendemmia. Dati alla mano, è possibile dunque tracciare un bilancio più accurato sull'andamento dell'annata 2023.

Purtroppo, le vigne ci stanno restituendo un quadro più fosco delle premesse. Al vistoso calo di produzione, dovuto al dilagare in giugno della Peronospora, si sono aggiunte le violente grandinate di agosto, che hanno colpito ripetutamente i vigneti del Nord e del Centro-Sud. Le perturbazioni fredde, in arrivo dal nord Europa, hanno valicato le Alpi scontrandosi con le torride temperature dello Stivale (spesso sopra ai 37 °C), generando una pioggia di grandine. La conta dei danni parla chiaro: il vigneto Italia registrerà un pesante calo nella quantità, con solamente 43/44 milioni di hl prodotti, a fronte dei 49/50 milioni di una tipica annata. A tal proposito, il presidente della Federazione Vino di Confagricoltura, Federico Castellucci, si è espresso in questi termini:

“I viticoltori italiani sono stati messi a dura prova per contrastare le fitopatie acute dal clima bizzarro. Per chi fa viticoltura biologica, in alcune zone si prospetta addirittura una vendemmia più che dimezzata in termini di quantità. Chi è riuscito a trattare i vigneti ha dovuto affrontare ulteriori costi per salvare il raccolto. Costi almeno raddoppiati, in alcuni casi triplicati rispetto ad annate ordinarie, per la lotta fitosanitaria (carburanti, personale, antiparassitari), i trattamenti necessariamente ripetuti e il gasolio”.

I danni maggiori si contano in Veneto (in alcune aree del Prosecco), Abruzzo (Montepulciano), Puglia (Primitivo) e Basilicata (Aglianico). Tragica anche la situazione per i vigneti in gestione biologica, che, in alcuni casi, assisteranno ad una flessione dell'80% rispetto ad un'annata regolare. Non sorride neppure la Toscana, dove le stime parlano di un crollo rispetto all'annata 2020, considerata la più infausta degli ultimi decenni. Disperato il quadro per le uve biologiche Vermentino e Sangiovese (nelle aree Chianti e Chianti Classico DOCG), per le quali – in certe zone – la raccolta rischia di essere completamente compromessa. Le continue piogge, infatti, non hanno consentito


The final days of August marked the beginning of the harvest. With data now available, we can paint a more precise picture of the 2023 vintage.

Unfortunately, the vineyards are presenting a gloomier outlook than anticipated. The substantial drop in production, attributed to the outbreak of Peronospora in June, was compounded by violent hailstorms that struck vineyards across the North and Central-South regions in August. Cold disturbances from Northern Europe collided with the scorching temperatures of the Italian peninsula, often surpassing 37°C, resulting in hail showers. The damage assessment is unequivocal: Italian vineyards will yield significantly less, with an estimated production of only 43/44 million hectoliters, compared to the typical 49/50 million in a regular year. Addressing this situation, Federico Castellucci, President of the Confagricoltura Wine Federation, remarked:

“Italian winemakers have been severely tested in their battle against plant diseases exacerbated by the erratic climate. For organic viticulture practitioners, the harvest is, in some areas, reduced by more than half in terms of quantity. Those who managed their vineyards had to contend with increased expenses to salvage their crops. Costs for phytosanitary control (fuel, labor, pesticides) doubled, and in some cases, even tripled compared to normal years, owing to necessary repeated treatments and increased diesel usage.”

The most significant damages are observed in Veneto (particularly in Prosecco regions), Abruzzo (Montepulciano), Puglia (Primitivo), and Basilicata (Aglianico). The situation is also dire for organically managed vineyards, which, in certain instances, face an 80% reduction compared to a typical year. Tuscany is also dealing with hard challenges. Estimates suggest a decline compared to the 2020 vintage, which was considered one of the worst in recent decades. The outlook for organic Vermentino and Sangiovese grapes, particularly in the Chianti and Chianti Classico DOCG areas, is critical, resulting in a compromised harvest. Persistent rains prevented organic winegrowers



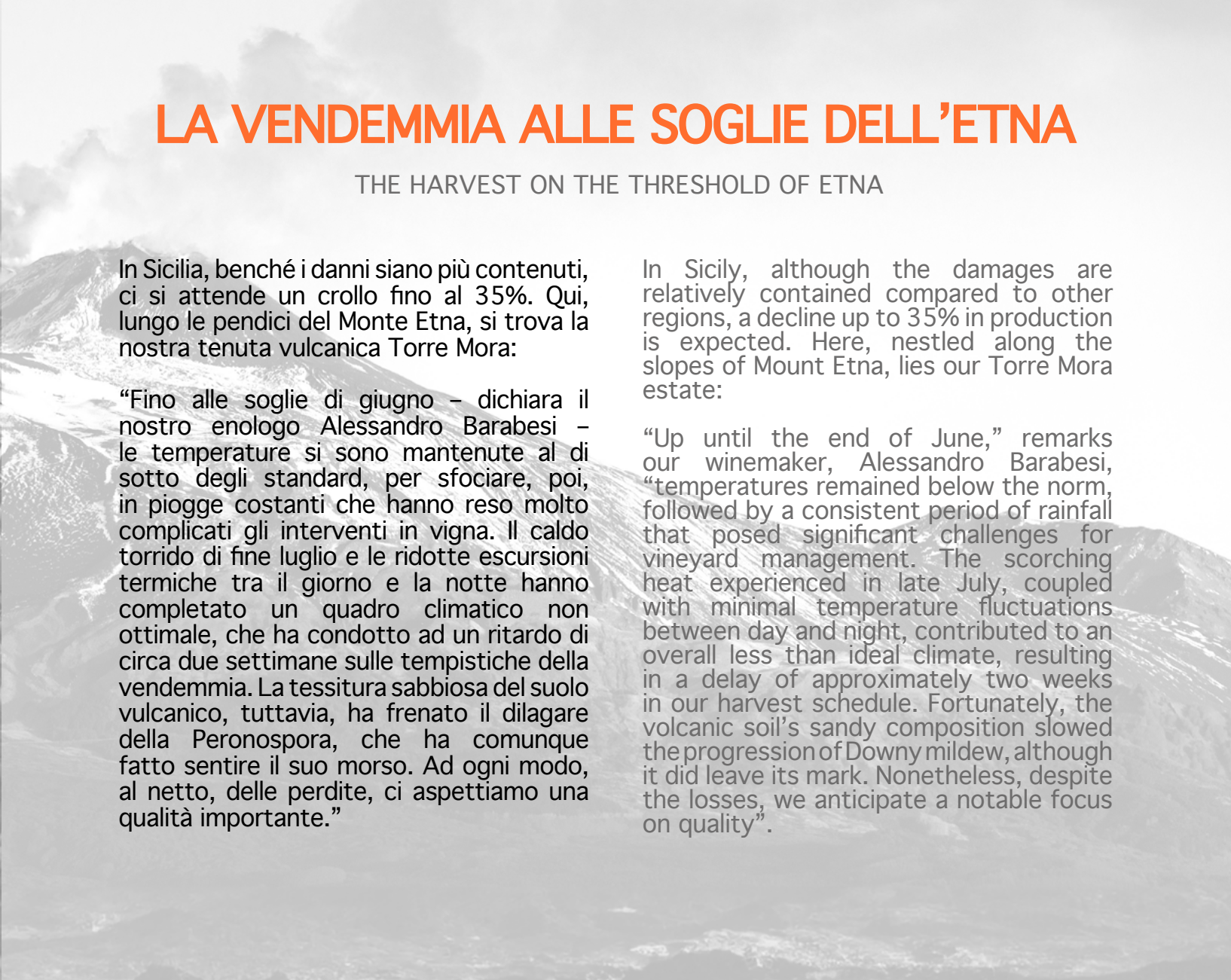


ai viticoltori in regime biologico di svolgere i trattamenti a base di rame e zolfo. Nonostante le criticità, la vendemmia nei nostri vigneti toscani lascia intravedere spiragli di ottimismo. Pasquale Presutto, Direttore Tecnico delle nostre tenute nel Chianti Classico e Maremma Toscana, si esprime così: “Per quanto riguarda i vigneti che seguono a Valiano e Tenuta Moraia, la situazione è molto diversificata. Le vigne sulla costa toscana ci hanno donato una buona quantità, grazie alle precipitazioni più moderate e alla presenza di terreni drenanti. Al contrario, il Chianti Classico è stato tempestato dalla pioggia per almeno due settimane consecutive. Ciò ha inciso molto sulla diffusione della Peronospora, soprattutto nei vigneti al di sotto dei 250 metri dove il tasso di umidità è maggiore. A salvarsi sono state, infatti, le vigne più alte, come Poggio Teo e San Lazzaro, dove i danni sono trascurabili. Nonostante un calo del 30% sulla produzione, ci aspettiamo una grande annata”

from conducting copper and sulfur-based treatments, dealing a fatal blow to the harvest. Despite the challenges we've faced, the recent harvest in our Tuscan vineyards offers glimmers of optimism. Pasquale Presutto, our Technical Director overseeing Chianti Classico and Maremma Tuscany estates, shares his perspective: “In the vineyards I manage at Valiano and Tenuta Moraia, the situation is quite diverse. Our Tuscan coast vineyards have yielded a good quantity, benefiting from more moderate rainfall and well-draining soils. Conversely, Chianti Classico experienced continuous rain for two weeks, leading to a significant impact from Peronospora, especially in vineyards below 250 meters, where humidity levels are higher. Thankfully, our higher-altitude vineyards, like Poggio Teo and San Lazzaro, were spared, resulting in minimal damage. Despite a 30% drop in production, we anticipate a promising vintage.”

## LA VENDEMMIA ALLE SOGLIE DELL'ETNA

THE HARVEST ON THE THRESHOLD OF ETNA



In Sicilia, benché i danni siano più contenuti, ci si attende un crollo fino al 35%. Qui, lungo le pendici del Monte Etna, si trova la nostra tenuta vulcanica Torre Mora:

“Fino alle soglie di giugno – dichiara il nostro enologo Alessandro Barabesi – le temperature si sono mantenute al di sotto degli standard, per sfociare, poi, in piogge costanti che hanno reso molto complicati gli interventi in vigna. Il caldo torrido di fine luglio e le ridotte escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno completato un quadro climatico non ottimale, che ha condotto ad un ritardo di circa due settimane sulle tempistiche della vendemmia. La tessitura sabbiosa del suolo vulcanico, tuttavia, ha frenato il dilagare della Peronospora, che ha comunque fatto sentire il suo morso. Ad ogni modo, al netto, delle perdite, ci aspettiamo una qualità importante.”

In Sicily, although the damages are relatively contained compared to other regions, a decline up to 35% in production is expected. Here, nestled along the slopes of Mount Etna, lies our Torre Mora estate:

“Up until the end of June,” remarks our winemaker, Alessandro Barabesi, “temperatures remained below the norm, followed by a consistent period of rainfall that posed significant challenges for vineyard management. The scorching heat experienced in late July, coupled with minimal temperature fluctuations between day and night, contributed to an overall less than ideal climate, resulting in a delay of approximately two weeks in our harvest schedule. Fortunately, the volcanic soil's sandy composition slowed the progression of Downy mildew, although it did leave its mark. Nonetheless, despite the losses, we anticipate a notable focus on quality”.



# PREMIAWARDS

**PÈCCHERO**  
TOSCANA  
IGT 2020



**VILLA AL CORTILE**  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG 2015



**SASSO AL POGGIO**  
TOSCANA  
IGT 2020



**BORGO ALLA TERRA**  
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO  
DOC 2022







## IL PRODOTTO DEL MESE: PAPALETTO

Il padre di Angiolo Piccini era un grande appassionato di teatro, in particolar modo delle opere di Shakespeare. Ogni volta che al teatro davano una pièce del bardo inglese non perdeva l'occasione di partecipare. In famiglia, iniziarono quindi a chiamarlo affettuosamente "Amleto", come il celebre personaggio shakespeariano di cui era innamorato. Ma la parola risultava ostica al piccolo Angiolo, che lo chiama dolcemente "Papà Leto". Da questo tenero epiteto, nasce Papaaleto, che ricorda il padre del nostro capostipite, rammentando quell'aria di famiglia che ancora oggi rappresenta il mantra aziendale.

Angiolo Piccini's father was a great theater enthusiast, particularly passionate about the works of Shakespeare. Whenever the local theater staged a play by the English bard, he never missed the opportunity to attend. Consequently, his family affectionately began calling him "Hamlet" (Amleto, in Italian) in honor of the famous Shakespearean character he admired. However, for young Angiolo, the word proved challenging, leading him to sweetly refer to his father as "Papà Leto". From this endearing term, the "Papaaleto" wine was born, a loving homage to the father of our progenitor, perpetuating the cherished family legacy that continues to define the company's philosophy to this day.

### scheda tecnica - data sheet

**Uvaggio:** 60% Merlot, 40% Cabernet

**Gradazione alcolica:** 14 % Vol.

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vinificazione:** Papaaleto affronta un meticoloso processo di vinificazione, partendo dalla vendemmia manuale delle uve. Una volta giunti al banco di cernita, i grappoli vengono selezionati, diraspatis e pigiati dolcemente. Segue la fermentazione in tini di acciaio inox.

**Affinamento:** 12 mesi in barriques e tonneaux; 6 mesi in vasche di cemento.

**Note degustative:** Il bouquet spande avvolgenti note floreali, raggiunti in seconda battuta da sentori di ibisco e violetta. Completano il quadro olfattivo accenni di marasche, fragole e mirtilli, mentre delicate sfumature di cioccolato aggiungono profondità all'aroma. Al palato, il vino sfoggia un sorso profondo e complesso, che non rinuncia all'eleganza. Leggeri rimandi di liquirizia e note minerali modella il carattere intrigante di Papaaleto. La ben integrata trama tannica, infine, completa l'esperienza di beva, lasciando in dote un ultimo tocco di finezza.

**Abbinamenti:** Si abbina perfettamente con risotto al tartufo, carni di selvaggina sostanziose, agnello arrosto o alla griglia, formaggio pecorino.

**Temperatura di servizio:** 16 °C

**Grape variety:** 60% Merlot, 40% Cabernet

**Alc:** 14% Vol.

**Appellation:** Toscana IGT

**Winemaking:** Papaaleto undergoes a meticulous winemaking process. Hand-harvested grapes from carefully chosen vineyards undertake sorting, destemming, and gentle crushing. Following fermentation and ageing, the wine is masterfully blended to achieve the region's distinctive balance, boasting rich flavors and elegant aromas that define its character.

**Ageing:** 12 months in barriques and tonneaux; 6 months in concrete tanks.

**Tasting notes:** The bouquet delivers a wrapping floral tone, showcasing hibiscus and violet notes. The nose is further fascinated by the morello cherries, strawberries, and blueberries, while delicate nuances of chocolate add depth to the aroma. On the palate, Papaaleto unveils its profound depth and complexity, displaying an elegant appearance. Subtle touches of licorice and mineral notes gracefully caress the taste, contributing an extra layer of intrigue to the wine's character. The well-integrated tannins enhance the overall experience, leaving a lasting impression of finesse and satisfaction.

**Food pairing:** It goes perfectly with truffle risotto, hearty game meats, roasted or grilled lamb, Pecorino cheese.

**Serving temperature:** 16 °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