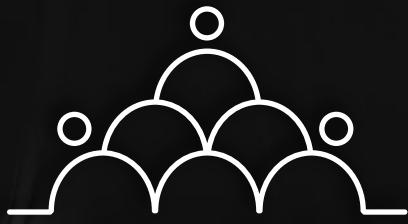


GENNAIO / FEBBRAIO 2024



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR



MEMORO QUATTRO ELEMENTI

LA NUOVA LINEA CHE RIDEFINISCE UNO DEI VINI PIÙ CELEBRI DI PICCINI
THE NEW LINE THAT REDEFINES ONE OF PICCINI'S MOST FAMOUS WINES

Nata per rappresentare l'intera Italia del vino, la linea Memoro è un omaggio all'antica cultura del nostro Paese, di cui celebra la "memoria", invitando a scoprire, attraverso una delle sue eccellenze più rinomate, la straordinaria varietà della nostra penisola. Non a caso, Memoro vede la luce nel 2011, in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, con l'obiettivo di proporre il miglior blend di tutte le aree vitivinicole italiane, fondendo assieme quattro delle più vocate regioni d'Italia, coi rispettivi vitigni: il Nero d'Avola siciliano, il Primitivo dalla Puglia, il Montepulciano abruzzese e il Merlot del Veneto.

Adesso, la linea Memoro si rinnova, nel progetto Quattro Elementi, che scomponete il celebre blend nei suoi quattro componenti fondamentali, con quattro etichette dedicate ad ognuno dei suoi vitigni. Per rinsaldare l'antico vincolo con la memoria storica, ogni vitigno è stato associato ad uno dei quattro elementi fondamentali: terra, aria, fuoco e acqua. Pertanto, la linea Memoro Rosso Quattro Elementi comprende:

- Il Nero d'Avola, intensa ed aromatica espressione della Sicilia, associato all'elemento fuoco. Il profondo legame dell'isola col fuoco scorre nelle infuocate eruzioni dell'Etna, affondando le sue radici nella duplice natura del vulcano, tra la sua anima creatrice e distruttrice.
- Segue il Montepulciano d'Abruzzo, vibrante e fruttato, con aromi di frutti rossi e ciliegia, legato all'elemento acqua, come il mare e i fiumi che plasmano il paesaggio abruzzese.
- Il Primitivo della Puglia, intrigante espressione mediterranea che si stringe all'abbraccio della terra. I suoi paesaggi, modellati dalle forze geologiche,
- Montepulciano d'Abruzzo, con la sua vibrante e fruttata espressione di frutti rossi e ciliegia, legato all'elemento acqua, come il mare e i fiumi che plasmano il paesaggio abruzzese.
- Primitivo from Puglia, an intriguing expression of the Mediterranean, embraces the element of earth. From

The Memoro line, conceived to encapsulate the essence of Italian wine culture, pays homage to the rich heritage of our nation by celebrating its collective "memory." This collection invites enthusiasts to explore the diverse and exceptional offerings of the Italian peninsula through one of its most esteemed product. Originating in 2011 on the occasion of Italy's 150th anniversary of Unification, Memoro aimed to showcase the best blend from various Italian wine regions, uniting four of the most distinguished grape varieties: Nero d'Avola from Sicily, Primitivo from Puglia, Montepulciano from Abruzzo, and Merlot from Veneto.

Now, the Memoro line has been redesigned in the Quattro Elementi project, which redefines the renowned blend into its four elemental components. To deepen the connection with historical roots, each grape variety is associated with one of the four fundamental elements: earth, air, fire, and water.

Thus, the Memoro Rosso Quattro Elementi line comprises:





PICCINI 1882 ENTRA NEL MONDO DEI DISTILLATI GRAZIE ALLA NUOVA PARTNERSHIP CON DISTILLERIA TOSCANA

spaziano dalle coste agli iconici trulli, mentre l'agricoltura prospera nelle sue fertili valli, legando la regione ai doni della terra.

- Infine, il Merlot dal Veneto, vitigno internazionale che ha trovato nella regione una seconda casa. Dai vigneti baciati dalla brezza, alle ville palladiane protese verso il cielo, l'aria plasma la cultura e la viticoltura veneta. Le meraviglie naturali del Veneto sembrano ribadire la loro ariosità, fino alle vette dolomitiche che sfidano il cielo.

the picturesque coastline to the iconic “trulli” and fertile valleys, this wine reflects Puglia's geological diversity and agricultural richness.

- Lastly, Merlot from Veneto, an internationally renowned grape variety, finds a second home in the region. Influenced by the gentle breeze and scenic landscapes, this wine embodies the element of air, which shapes Venetian culture and viticulture, from its vineyards to its architectural marvels and natural wonders like the Dolomite peaks.

IL GRUPPO VITIVINICOLO FIRMA UNA NUOVA COLLABORAZIONE CON UNA DELLE PIÙ AFFERMATE REALTÀ DEL SETTORE, ASSUMENDO LA GESTIONE DELLA DISTRIBUZIONE DELLA LINEA “A%”, L'ESCLUSIVA SELEZIONE DI DISTILLATI E LIQUORI DELLA DISTILLERIA TOSCANA.

PICCINI 1882 EMBARKS ON A JOURNEY INTO THE WORLD OF SPIRITS

THANKS TO A NEW PARTNERSHIP WITH DISTILLERIA TOSCANA

THE WINE GROUP SIGNS A NEW COLLABORATION WITH ONE OF THE MOST ESTABLISHED COMPANIES IN THE SECTOR, ASSUMING RESPONSIBILITY FOR THE DISTRIBUTION OF THE “A%” LINE — A SELECT RANGE OF SPIRITS AND LIQUEURS FROM DISTILLERIA TOSCANA.

Forte della sua esperienza secolare, il Gruppo Piccini 1882 stringe una nuova partnership d'eccezione con la Distilleria Toscana, entrando nel mondo dei distillati. Lo storico gruppo vinicolo si occuperà della distribuzione di un'ampia gamma di spirits, riuniti nella linea “A%”, avvalendosi della vasta conoscenza dei canali commerciali. L'operazione, fortemente voluta dal Presidente Mario Piccini, nasce sotto il segno dell'esclusività, grazie ad una distribuzione mirata, che rispecchia l'eccellenza dei prodotti della Distilleria Toscana. Col suo stile minimal e contemporaneo, la linea di distillati “A%” sottolinea il suo carattere pregiato, frutto della profonda attenzione verso i ritmi della natura, assecondati con la scelta di un'agricoltura controllata che premia unicamente la migliore frutta fresca, coltivata in regime biologico presso aziende agricole altamente selezionate, tra le colline del Chianti Classico.

Mario Piccini, Presidente del Gruppo Piccini 1882, saluta con entusiasmo la nascita della nuova partnership:

«Siamo molto orgogliosi di aver stretto un'importante collaborazione con una delle più affermate aziende del settore. L'ambizione e il dinamismo che da cinque generazioni animano la nostra filosofia ci hanno portato ad esplorare le nuove frontiere dei distillati, avvalendoci della profonda esperienza nei canali di distribuzione maturata in decenni di lavoro. Qualità e territorio sono le parole d'ordine che ci hanno guidato in questo nuovo progetto, con la volontà di divulgare l'eccellenza dei prodotti della nostra terra, di cui Distilleria Toscana è uno dei massimi esponenti»

Drawing on its centuries-old expertise, the Piccini 1882 Group ventures into the world of spirits through an exceptional partnership with the Tuscan Distillery. The historic wine group will deal with the distribution of a wide range of spirits, brought together in the “A%” line, making use of its vast knowledge of commercial channels. The operation, strongly supported by President Mario Piccini, was born under the sign of exclusivity, thanks to targeted distribution, which reflects the excellence of the products of the Tuscan Distillery. With its minimal and contemporary style, the “A%” line of spirits underlines its valuable character, the result of profound attention to the rhythms of nature, supported by the choice of controlled agriculture which rewards only the best fresh fruit, grown in organic regime at highly selected farms, among the hills of Chianti Classico.

Mario Piccini, President of the Piccini 1882 Group, enthusiastically welcomes the birth of the new partnership:

«We are very proud to have entered into an important collaboration with one of the most established companies in the sector. The ambition and dynamism that have animated our philosophy for five generations have led us to explore the new frontiers of spirits, making use of the profound experience in distribution channels gained over decades of work. Quality and territory are the watchwords that have guided us in this new project, with the desire to disseminate the excellence of the products of our land, of which Distilleria Toscana is one of the greatest exponents».

PREMI AWARDS

GEOGRAFICO
BOSCO DEL GRILLO
GOVERNO ALL'USO TOSCANO
TOSCANA IGT 2022



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI
PUNTI
97
Luca Maroni

JAMES SUCKLING.COM
PUNTI
90 PTS.

PICCINI
MEMORO QUATTRO ELEMENTI
NERO D'AVOLA
2022 DOC



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI
PUNTI
96.
Luca Maroni

PICCINI
SASSO AL POGGIO
TOSCANA IGT 2021



JAMES SUCKLING.COM
PUNTI
90 PTS.

TORRE MORA
CHIUSE VIDALBA ETNA ROSSO
DOC 2019



JAMES SUCKLING.COM
PUNTI
93 PTS.

vitae
La Guida
Vini 2024
ttt'

IL PRODOTTO DEL MESE: MEMORO QUATTRO ELEMENTI NERO D'AVOLA



Il profondo legame della Sicilia col fuoco scorre nelle infuocate eruzioni dell'Etna, affondando le sue radici nella duplice natura del vulcano, tra la sua anima creatrice e distruttrice. Con le sue colate laviche, l'Etna ha plasmato il territorio e la cultura dell'isola, insegnando i valori di unione e resilienza.

Sicily's bond with fire runs deep, rooted in the fiery eruptions of Mount Etna. The volcano's dual nature as a creator and destroyer shapes the island's landscape and culture. Through its eruptions, Etna teaches resilience and unity, fostering unique wines and stories. Fire's presence in traditions, signifies transformation and passion. This elemental force embodies renewal and change, a reminder that from destruction, new beginnings can arise.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Nero d'Avola

Celebre vitigno siciliano, il Nero d'Avola prospera sotto il sole mediterraneo dell'isola. Con il suo carattere robusto e sentori di frutti scuri, il Nero d'Avola rispecchia i contrasti della Sicilia: un'armonia di audacia e finezza, testimonianza del legame senza tempo tra terra e vite.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Area di produzione: Sicilia

Affinamento: 6 mesi (60% botte grande – 40% tonneaux)

Note degustative: Il nostro Nero d'Avola offre un colore rosso intenso con aromi di more mature e sentori speziati di pepe nero. Ricco e corposo al palato, mostra saperi di ciliegia scura, prugna e un tocco di tabacco. Il finale è lungo e vellutato, lasciando un'impressione duratura di frutta scura e sottili sfumature terrose.

Abbinamenti: Ottima scelta per carni alla griglia, pasta con sughi a base di pomodoro, risotti ai funghi.

Temperatura di servizio: 16 °C

Grape variety: Nero d'Avola

Nero d'Avola a distinguished Sicilian grape varietal, encapsulates the island's essence in each velvety sip. Thriving under the Mediterranean sun, it draws flavors from the volcanic soil of Etna, embodying the fire spirit. With its robust character and hints of dark fruits, Nero d'Avola mirrors Sicily's contrasts - a harmony of boldness and subtlety, a testament to the timeless bond between land and vine.

Alcohol: 13% Vol.

Production area: Sicily

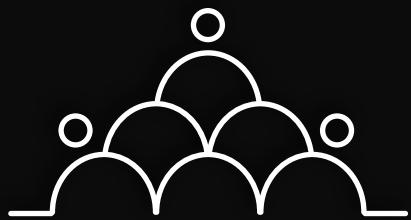
Aging: 6 months (60% large barrel – 40% tonneaux)

Tasting notes: Our Nero d'Avola Memoro offers a deep, red color with aromas of ripe blackberries and hints of spicy black pepper. On the palate, it's rich and full-bodied, showcasing flavors of dark cherry, plum, and a touch of tobacco. The finish is long and velvety, leaving a lasting impression of dark fruit and subtle earthy undertones.

Food pairing: Excellent choice for grilled meats, pasta with tomato-based sauces, mushroom risotto.

Serving temperature: 16 °C





PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO


PICCINI
ITALIA


VALIANO
CHIANTI CLASSICO

TENUTA
MORAIA
MAREMMA TOSCANA


VILLA AL CORTILE
MONTALCINO


MEMORI
QUATTRO ELEMENTI
NERO D'AVO
PICCINI
REGIO CANTINA
VULTURE


TORRE MORA
ETNA


Porta Rossa
LANGHE


GEOGRAFICO
TOSCANA