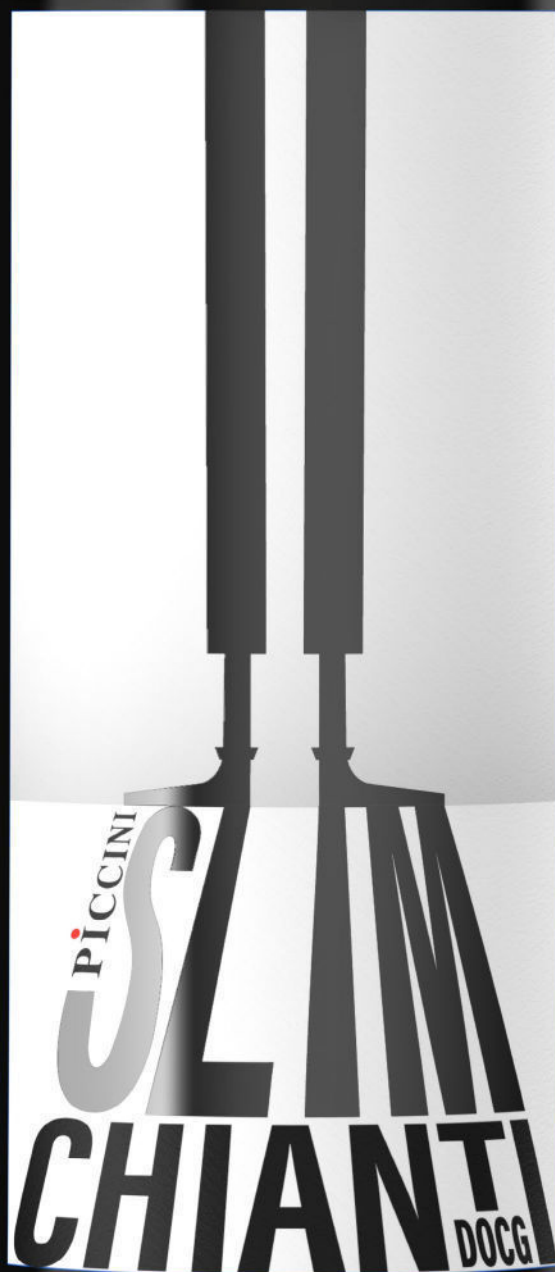




PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR



MARZO / APRILE 2024



PICCINI DNA:

LE COORDINATE CHE GUIDANO LA NOSTRA FAMIGLIA DA OLTRE 140 ANNI
THE COORDINATES THAT HAVE GUIDED OUR FAMILY FOR OVER 140 YEARS

Come insegna la nostra storia, famiglia e visione imprenditoriale sono le coordinate essenziali che tracciano i nostri valori. Nell'arco di oltre 140 anni, ogni generazione ha impresso la sua firma, contribuendo a plasmare l'identità e l'originalità della vinicola. Sin dagli albori, abbiamo sempre esibito un approccio innovativo, ascoltando, senza pregiudizi, le richieste dei consumatori ed aggiornando costantemente la nostra offerta per soddisfare le nuove tendenze del mercato. Questa filosofia è figlia della spiccata personalità della famiglia Piccini, che ha plasmato l'azienda a propria immagine e somiglianza, conferendole un carattere energico e dinamico. Proprio in virtù della nostra indole vulcanica, Piccini rappresenta oggi un unicum nell'orizzonte vinicolo, proponendo vini che dialogano con la modernità.

«Ritengo che, al giorno d'oggi, i consumatori abbiano sviluppato una forte coscienza sociale ed ambientale, con un occhio di riguardo verso le tematiche ecosostenibili. Il nostro impegno, in questo caso, è duplice: garantire un prodotto che incontri le nuove esigenze del mercato e contemporaneamente aiutare l'ambiente, restituendo a Madre Natura ciò che lei ci dona ad ogni vendemmia».

Come ricordano le parole di Mario Piccini, da tempo, siamo in prima linea sul fronte della sostenibilità e dell'innovazione. Da un punto di vista operativo, ciò si è tradotto in una profonda attenzione verso il territorio, come testimonia il conseguimento della certificazione "Equalitas cantina sostenibile", che prevede un iter triennale con obiettivi tesi a rendere i nostri stabilimenti sempre più ecosostenibili.

As our history teaches us, family and entrepreneurial vision are essential coordinates that define our values. Over more than 140 years, each generation has made its mark, contributing to shaping the identity and uniqueness of our winery. Since our inception, we have consistently embraced an innovative approach, listening to consumer feedback without bias, and continually updating our offerings to align with evolving market trends. This philosophy is a reflection of the strong personality of the Piccini family, who have infused the company with their own energy and dynamism. Today, Piccini stands out as a unique presence in the wine industry, with products that resonate with modernity.

"In today's world, consumers have developed a heightened social and environmental consciousness, with a focus on eco-sustainability. Our commitment in this regard is twofold: to deliver products that meet emerging market demands while also contributing to environmental preservation".

As Mario Piccini's words attest, we have long been pioneers in sustainability and innovation. Operationally, this commitment is evidenced by our deep regard for the land, exemplified by our attainment of the "Equalitas Sustainable Winery" certification—a rigorous three-year process aimed at enhancing the eco-sustainability of our facilities.

However, none of our achievements would be possible without the true

Niente però sarebbe possibile senza i veri protagonisti di un'azienda: i lavoratori, punto di partenza di ogni nostra iniziativa. Responsabilità sociale ed impegno sono alcune delle nostre parole d'ordine, che ci ricordano come, anche nei momenti di difficoltà, siano sempre le persone a fare la differenza. Per questo, da svariati anni, ci impegniamo attivamente nell'ambito del sostegno e della sostenibilità sociale. Fieri ed orgogliosi delle nostre radici toscane, abbiamo sempre avuto a cuore la nostra terra, impegnandoci con dedizione a consolidare la comunità locale.

L'ampia offerta di vini a firma Piccini permette, infatti, di spaziare lungo tutto lo Stivale: dalle frizzanti bollicine del Veneto ai vulcanici vini siciliani, passando per le prestigiose eccellenze toscane. La cifra stilistica che accomuna ogni nostro vino è riassunta nella loro veste vibrante e contemporanea. Ma, soprattutto, ogni bottiglia porta in tavola quel brio e quell'aria di casa, che rendono Piccini la famiglia italiana del vino.

protagonists of our company: our workers, who are the driving force behind all our endeavors. Social responsibility and dedication are among our guiding principles, underscoring the pivotal role of individuals in making a difference, particularly in challenging times. Thus, for several years, we have been actively engaged in social support and sustainability initiatives. Proud of our Tuscan heritage, we remain dedicated to nurturing the local community.

The extensive range of Piccini wines allows us to traverse Italy's diverse landscapes—from the sparkling wines of Veneto to the volcanic wines of Sicily, and through the esteemed Tuscan varieties. Despite their diversity, all our wines share a stylistic hallmark characterized by vibrancy and contemporaneity. Above all, each bottle embodies the warmth and familial charm that define Piccini as the Italian wine family.

SLIM CHIANTI: LA RIVOLUZIONE DEL GUSTO

TASTE THE REVOLUTION

C'è una nuova tendenza che sta scuotendo la scena del vino: negli ultimi anni, c'è una crescente enfasi sulla moderazione e una preferenza per i vini a bassa gradazione alcolica. È una filosofia che abbraccia misura e piacere, incoraggiando gli amanti del vino a riflettere con più consapevolezza sui temi della salute e del benessere, senza rinunciare al gusto! Come tutte le rivoluzioni, anche questa ci riporta alle origini... Anticamente, il Chianti ha sempre avuto una gradazione contenuta. Il vino dei nostri nonni raramente eccedeva i 10-11%: la maggiore leggerezza esaltava il profilo fruttato, accendendo le serate in compagnia. Questo ci ricorda che per rompere le regole e riscrivere il futuro è essenziale guardare indietro, una filosofia che Piccini percorre da sempre: innovativi per tradizione.

Da questa formula nasce Slim Chianti, che riscrive le regole del Chianti coi suoi 11%, ottenuti grazie ad una precisa vinificazione. I nostri segreti sono la vendemmia anticipata e la rigorosa selezione di uve con una maturazione meno spinta, capaci di mantenere una buona carica di componenti organolettiche. Successivamente viene condotta una fermentazione a temperatura controllata, in vasche di acciaio, dove la corretta estrazione permette il raggiungimento di un ridotto grado alcolico.

There's a new trend shaking up the wine scene: in recent years, there's a growing emphasis on moderation and a preference for lower alcohol content wines. It's a philosophy that embraces mindfulness and pleasure in equal measure, encouraging wine lovers to engage all their senses and truly appreciate the moment. This shift reflects evolving consumer preferences influenced by health consciousness, social trends, and a desire for more nuanced drinking experiences.

Just like any revolution, this one takes us back to the origins... In ancient times, Chianti consistently boasted a low alcohol content. Our grandparents' wine rarely surpassed 10-11%: its lighter nature accentuated the fruity essence, illuminating social gatherings. This reminds us that to break the rules and rewrite the future, it's crucial to look back — a philosophy Piccini has long embraced: innovating through tradition.

Slim Chianti was born from this formula, rewriting the standards of Chianti with its 11% alcohol content, achieved through meticulous vinification. The grapes are harvested early from chosen vineyards where sugar content is reduced yet preserving a rich array of sensory components. Subsequently, a temperature-controlled fermentation takes place in stainless steel tanks, prioritizing controlled extraction to achieve a lower alcohol content.

PREMIAWARDS

PICCINI
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2017



PICCINI
COLLEZIONE ORO
CHIANTI GOVERNO
DOCG 2021



TORRE MORA
CHIUSE VIDALBA ETNA BIANCO
DOC



PORTA ROSSA
BARBERA D'ASTI
DOCG





IL PRODOTTO DEL MESE: SLIM CHIANTI

Slim Chianti riscrive le regole del Chianti, ridisegnando il più classico dei vini toscani. Col suo stile fresco e fruttato, il nostro vino porta in tavola il futuro del gusto, nel segno della leggerezza, grazie al suo ridotto contenuto alcolico.

Slim Chianti revolutionizes the Chianti tradition, redefining the most famous Tuscan wine. With its fresh and fruity style, our wine brings the future of taste to the table, in the name of lightness, thanks to its lower alcohol content.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Denominazione: Chianti DOCG

Gradazione alcolica: 11 % Vol.

Vinificazione: In seguito alla raccolta, le uve vengono pressate e fermentate a temperatura controllata. Questi primi passaggi sono essenziali per controllare l'esatto grado di estrazione alcolica. Tecniche di vinificazione precise ci permettono di raggiungere gli 11% Vol.

Note degustative: Il vino mostra un rosso rubino vivace, con riflessi violacei. Il naso si apre su un bouquet fruttato e floreale, in cui spiccano note di ciliegia fresca che si evolvono fino al melograno. In sottofondo sentori di rosa e viola. Al palato non perde il suo tono slim, seguito da una freschezza che lo rende di una beva assoluta. I tannini sono bilanciati e setosi, in equilibrio con la spalla acida. Sul finale persistente e di grande eleganza.

Abbinamenti: Perfetto abbinamento per pizza e pasta al sugo.

Temperatura di servizio: 12 °C

Grape varieties: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Appellation: Chianti DOCG

Alcohol: 11% Vol

Winemaking: After harvest, the grapes undergo pressing and fermentation under controlled temperatures. These initial stages are crucial for precisely regulating the degree of alcohol extraction. Using precise winemaking techniques enables us to achieve an alcohol content of 11% by volume.

Tasting notes: The wine presents a vibrant ruby red color, accentuated by violet reflections. Its bouquet reveals a delightful combination of fruity and floral aromas, with prominent notes of fresh cherry transitioning into hints of pomegranate. Subtle undertones of pink and violet add complexity. On the palate, it exhibits a slim profile, accompanied by a refreshing quality that makes it incredibly drinkable. The tannins are well-balanced and silky, harmonizing with its acidity. The finish is enduring and remarkably elegant.

Food pairing: Perfect match for pizza and pasta with meat sauce.

Serving temperature: 12°C



PICCINI
SZILVACHIAINTI

PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

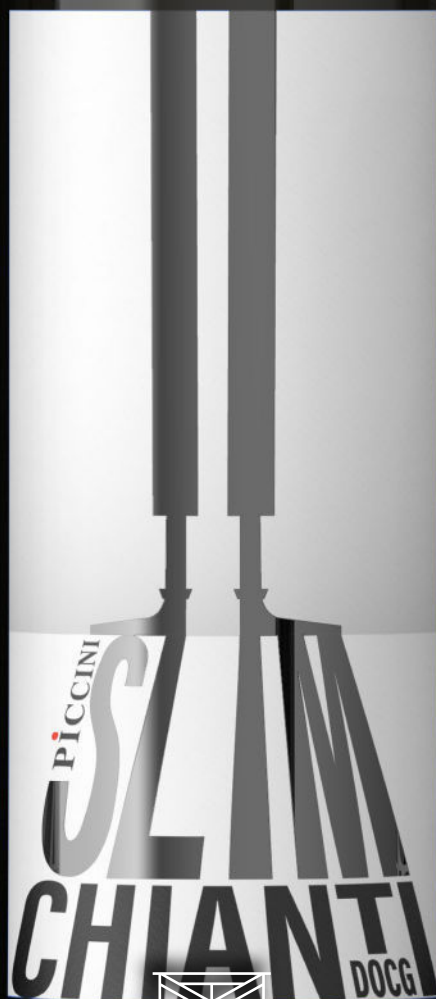
PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

PICCINI
SZILVACHIAINTI
DOCG

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