



# PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

# AMBASSADOR

ELEVEN

ITALIAN  
BLEND

11%  
vol

PICCINI

ELEVEN

ITALIAN  
BLEND

11%  
vol

PICCINI

LUGLIO / AGOSTO 2024

# ELEVEN REVOLUTION

SCOPRI LA NUOVA ERA DEL VINO  
DISCOVER THE NEW ERA OF WINE



Negli ultimi anni, il mercato vinicolo ha assistito a un significativo aumento di interesse verso i vini a basso contenuto alcolico. Questa tendenza rispecchia un cambiamento nelle preferenze dei consumatori, sempre più orientati verso uno stile di vita sano e consapevole. Ma quali sono le ragioni dietro questo fenomeno e come si sta adattando l'industria del vino? Il crescente interesse per la salute e il benessere è uno dei principali motori di questa tendenza. I consumatori, in particolare i giovani, sono sempre più consapevoli degli effetti dell'alcol sulla salute e cercano alternative che permettano loro di godere del vino senza compromettere il proprio equilibrio. I vini a basso contenuto alcolico, che tipicamente presentano una gradazione inferiore al 12%, offrono una soluzione ideale, permettendo di mantenere il piacere del vino con un minore apporto calorico e un ridotto rischio di eccessi. Il cambio di paradigma non riguarda solo la salute. Le nuove generazioni mostrano una crescente predilezione per uno stile di vita più leggero e responsabile, che si riflette anche nelle scelte alimentari e nelle abitudini di consumo. I vini a bassa gradazione alcolica si inseriscono perfettamente in questo contesto, proponendosi come opzioni conviviali che non compromettono la socialità, ma che anzi la favoriscono, offrendo esperienze gustative delicate e raffinate.

L'industria vinicola non è rimasta indifferente a questo trend. Un esempio emblematico è la recente introduzione della gamma "Eleven", che offre vini con un contenuto alcolico dell'11%, pensati per soddisfare i palati più esigenti senza rinunciare alla moderazione. Questi prodotti non solo ampliano l'offerta disponibile, ma anche educano il pubblico a nuove modalità

In recent years, the wine market has seen a significant increase in interest in low-alcohol wines. This trend reflects a shift in consumer preferences towards a healthier and more conscious lifestyle. But what are the reasons behind this phenomenon, and how is the wine industry adapting?

The growing focus on health and wellness is one of the primary drivers of this trend. Consumers, especially younger ones, are increasingly aware of the effects of alcohol on health and are seeking alternatives that allow them to enjoy wine without compromising their well-being. Low-alcohol wines, typically with an alcohol content of less than 12%, offer an ideal solution, providing the enjoyment of wine with fewer calories and a reduced risk of overconsumption.

This shift in consumer habits isn't just about health. The new generations are showing a growing preference for a lighter and more responsible lifestyle, which is also reflected in their food choices and consumption habits. Low-alcohol wines fit perfectly into this context, presenting themselves as convivial options that not only maintain sociability but enhance it, offering delicate and refined taste experiences. The wine industry has not been indifferent to this trend. A notable example is the recent introduction of the our "Eleven" range, which features wines with an alcohol content of 11%, designed to satisfy discerning palates without sacrificing moderation. These products not only broaden the available selection but also educate the public on new, more conscious and balanced ways of enjoying wine.



# IL RUSH FINALE IN VISTA DELLA VENDEMMIA

THE FINAL RUSH TOWARDS THE HARVEST

di consumo, più consapevoli e bilanciate. Il futuro dei vini a basso contenuto alcolico appare promettente. Inoltre, l'attenzione verso la sostenibilità e la trasparenza nella produzione vinicola potrebbe ulteriormente spingere questa tendenza, con consumatori sempre più interessati a conoscere l'origine e le caratteristiche dei prodotti che scelgono.

In conclusione, il trend dei vini a basso contenuto alcolico rappresenta un interessante sviluppo per l'industria vinicola, rispondendo a una domanda di mercato che premia la salute, il gusto e la moderazione. Come evolverà questo segmento è ancora da vedere, ma le premesse indicano un percorso di crescita sostenibile e innovativo.

The future of low-alcohol wines looks promising. Additionally, the increasing emphasis on sustainability and transparency in wine production could further bolster this trend, as consumers become more interested in the origins and characteristics of the products they choose.

In conclusion, the trend toward low-alcohol wines represents an intriguing development for the wine industry, responding to a market demand that values health, taste, and moderation. The future of this segment is yet to be fully realized, but the indicators suggest a path of sustainable and innovative growth.



È partito il countdown per la vendemmia. Ai nastri di partenza, le nostre vigne toscane mostrano un ottimale sviluppo vegetativo, favorito dalle precipitazioni che hanno accompagnato la stagione. Sebbene nelle ultime settimane il termometro abbia fatto registrare temperature roventi, le viti hanno esibito una notevole resilienza. Un'oculata gestione e le riserve idriche rimpinguate dalle piogge di giugno hanno accompagnato le piante lungo l'estate, garantendo una buona concentrazione degli zuccheri all'interno dell'acino.

“In questo momento – rivela il nostro Direttore Tecnico Pasquale Presutto – ci troviamo in fase di invaiatura. I bianchi maremmani apriranno le danze della raccolta verso metà agosto, in particolar modo le uve destinate al nostro brut, al fine di esaltarne le componenti organolettiche”

The countdown to the harvest has begun. Our Tuscan vineyards are in prime condition, showing excellent vegetative growth thanks to the season's rainfall. Despite the recent scorching temperatures, the vines have demonstrated remarkable resilience. Careful management and the water reserves replenished by June rains have supported the plants throughout the summer, ensuring a good concentration of sugars in the grapes.

Our Technical Director Pasquale Presutto reports that we are currently in the veraison phase. The Maremma whites, especially the grapes destined for our brut, will be harvested around mid-August to enhance their organoleptic qualities.



# PREMIAWARDS

**TORRE MORA**  
SCALUNERA ETNA BIANCO  
DOC 2023



**TENUTA MORAIA**  
CALANDRINO  
MAREMMA TOSCANA  
DOC



**GEOGRAFICO**  
BOSCO DEL GRILLO  
GOVERNO ALL'USO TOSCANO  
2023



**VALIANO**  
SAN LAZZARO  
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
DOCG 2020





# IL PRODOTTO DEL MESE: ELEVEN BIANCO

PRODUCT OF THE MONTH: ELEVEN BIANCO

Un'attenta selezione dai vigneti più giovani ed un'epoca di vendemmia anticipata sono le chiavi per produrre un vino con una gradazione alcolica contenuta, esaltando il suo profilo fruttato e profumato. Ne risulta un vino versatile, fresco e contemporaneo, che strizza l'occhio alla modernità.

With a vibrant and youthful profile, Eleven embraces the latest trends, positioning itself within a continuously growing sector, thanks to its lower alcohol content. Eleven wines possess a more delicate and nuanced flavor profile, making them an attractive option for those who enjoy subtler tastes.

## scheda tecnica - data sheet

**Uvaggio:** Chardonnay, Sauvignon

**Denominazione:** Bianco d'Italia

**Gradazione alcolica:** 11 % Vol.

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia, viene effettuata con cura una delicata pressatura e una fermentazione controllata per evitare un'eccessiva estrazione di alcol. Una fermentazione precisa è fondamentale per raggiungere la gradazione alcolica prevista dell'11%.

**Note degustative:** Eleven Bianco esibisce un brillante colore giallo paglierino. Il bouquet combina i rimandi fruttati di mela verde e scorza di agrumi, tipici dello Chardonnay, con i frutti tropicali del Sauvignon. Al palato, diffonde equilibrio ed armonia, conducendo verso un finale pulito ed animato da un'elegante vitalità.

**Abbinamenti:** Ottima scelta per frutti di mare, insalate e piatti leggeri.

**Temperatura di servizio:** 12° C

**Grape varieties:** Chardonnay, Sauvignon

**Appellation:** Bianco d'Italia

**Alcohol:** 11% Vol

**Winemaking:** Following the harvest, it is essential to conduct a delicate pressing and controlled fermentation to avoid excessive alcohol extraction. Accurate fermentation is key to achieving the intended 11% alcohol content.

**Tasting notes:** This wine showcases a brilliant pale-yellow appearance. The bouquet combines Chardonnay's green apple and citrus zest with tropical fruit of Sauvignon. On the palate, it strikes a harmonious balance, with Chardonnay contributing creaminess. The clean, invigorating finish lingers with elegance and vibrancy. Overall, it's a complex, fresh, and tropical blend.

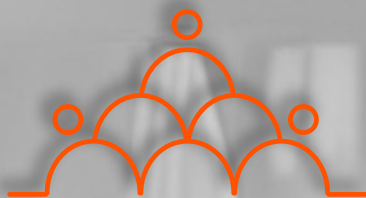
**Food pairing:** Ideal with seafood dishes and delicate risotto.

**Serving temperature:** 12° 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