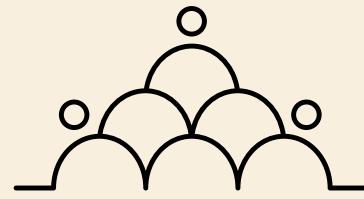


AMBASSADOR



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

GENNAIO/FEBBRAIO 2022



HOUSE OF

PICCINI



HOUSE OF PICCINI

Quest'anno la famiglia italiana del vino spegne 140 candeline. Mario ed Elisa Piccini raccontano senza filtri i retroscena di quasi un secolo e mezzo di storia.

This year the Italian wine family celebrates his 140th birthday. Mario and Elisa Piccini reveal the background of this long family history.

«È un'immensa soddisfazione essere qui a brindare per i 140 anni della nostra storia - commenta Mario Piccini, con un luminoso sorriso - eppure, lontano dai riflettori, la nostra famiglia continua ad essere una banda scanzonata di figli e nipoti che tra un rimbrosto e una risata non ha mai perso l'entusiasmo della semplicità».

«Siamo una famiglia autentica - aggiunge Elisa, scambiandosi uno sguardo complice col fratello Mario - il successo non ci ha cambiati di una virgola. Siamo ancora quelli che ogni domenica si ritrovano davanti ad una lunga tavolata: un po' scalmanati e un po' pasticcioni, ma sempre pronti a darcì una mano nel momento del bisogno. La tipica famiglia italiana»

I ricordi familiari si rincorrono riportando indietro le lancette dell'orologio, fino ai tempi dell'infanzia. «Da piccolini eravamo un po' bimbotti» racconta divertita Elisa. «Tu molto di più - irrompe Mario ridacchiando - ma eri la cocca del babbo»

Al ricordo del padre, lo sguardo di Mario si illumina di tenerezza: «Era un grande uomo, in grado di fulminare con uno sguardo, ma anche capace di un'infinita dolcezza. Negli anni, ha cercato di tramandarci tutto il suo sapere sul vino ed ogni giorno facciamo tesoro dei suoi insegnamenti».

«Fortuna che il nostro 'apprendistato' è iniziato sin dalla culla - ricorda Elisa - siamo letteralmente nati dentro il vino!»

«Dalla nostra terrazza - rammenta Mario - potevamo quasi tuffarci nel magazzino da cui si aprivano le porte della cantina. Siamo cresciuti avvolti da questo concerto di profumi. Possiamo dire che il vino è la nostra seconda pelle, un amico di famiglia che ci ha visti diventare grandi»

In casa Piccini, il vino è onnipresente. Dalla tavola fino alle foto di famiglia sparpagliate in ogni angolo. Tra queste spicca quella di un signore, vestito alla maniera ottocentesca, che dietro due folti baffoni guarda fiero dinanzi a sé. È Angiolo Piccini, il capostipite di questa avventura di famiglia lunga cinque generazioni.

Strana storia quella di Angiolo. Da tempo immemore, la sua famiglia si dedica all'arte del commercio, attività a cui un giorno anche Angiolo pare destinato. Tuttavia, in un giorno del lontano 1882, a soli 21 anni, il ragazzo dà una spallata al suo destino, abbandonando i progetti che la famiglia aveva ricamato su di lui, per inseguire la sua vera passione: il mondo del vino.

«It is great to be here to toast 140 years of our history - comments Mario Piccini, with a bright smile - anyway, out of the spotlight, we are an easy-going tribe of children and grandchildren. Between a reproach and a laugh, we have never lost the enthusiasm for simple things».

«We are an authentic family - adds Elisa, exchanging a complicit glance with her brother Mario - success hasn't changed us at all. Every Sunday we still gather around the table, to share this magical moment together. That's the way we are: a little messy and chaotic, but we are always ready to help each other. The typical Italian family»

Family memories bring back the hands of the clock, up to the times of childhood.

«When we were little we were a bit rascals» Elisa says amused. «You much more than me - Mario exclaims - but you were daddy's girl»

Remembering his father, Mario's gaze lights up with tenderness: «He was a great man, able to strike with a glance, but also extremely sweet. Over the years, he has tried to pass on all his knowledge about wine and every day we treasure his teachings».

«Luckily our 'apprenticeship' started from the cradle - recalls Elisa - we were literally born into wine!»

«From our terrace - Mario replays - we could almost dive into the warehouse from where we could reach the cellar. We grew up surrounded by this concert of aromas. We can say that wine is our second skin, a family friend who has seen us grow up»

In the Piccini house, wine is everywhere. From the table to the family photos scattered in every corner. Among these portraits stands out the photo of a gentleman with two large mustaches, dressed in the 19th century style, who looks proudly in front of him. It is Angiolo Piccini, the progenitor of this five-generation family adventure.

The story of Angiolo is interesting: from time immemorial, his family had always traded in textiles; one day Angiolo too would follow in his father's footsteps. However, in 1882, when he was only 21 years old, he took over his destiny, abandoning the path his family had cut for him, to pursue his true passion: the world of wine.

CLICK ON THIS LINK!

<https://l.lead.me/bcmymTm>

L'avventura di Piccini nasce così, da quella scintilla coraggiosa e ribelle che condusse Angiolo a fondare una casa vinicola rompendo col suo passato.

«Questa - chiosa Mario - è senza dubbio l'eredità più preziosa che ci hanno tramandato i nostri antenati. In poche parole: l'amore. Amore per il proprio lavoro e per la propria terra»

«Angiolo è riuscito a fare qualcosa di straordinario - aggiunge Elisa - noi tutti siamo qui, grazie al coraggio e alla voglia di osare del nostro bisnonno. Questo ci dimostra che alle volte non bisogna avere timore di rompere le regole, se siamo animati dalla passione e dalle idee in cui crediamo. Ed è meraviglioso sapere che a distanza di 140 anni questo spirito scorre ancora nelle nostre vene e in quelle dei nostri ragazzi che, piano piano, stanno affinando gli strumenti del mestiere»

«Hai ragione Eli, nei loro occhi vedo quel fuoco che avevamo dentro anche noi alla loro età. È veramente emozionante, da padre, toccare con mano, ogni giorno la passione che ripongono nel lavoro. Sono sicuro che, un giorno, sapranno portare alta la nostra bandiera; con loro il futuro di Piccini è in ottime mani!»

Piccini's adventure was born in this way, from that courageous and rebellious spark that led Angiolo to establish a winery, breaking with his past.

«This - Mario explains - is undoubtedly the most precious legacy that our ancestors handed down to us. In one word: love. Love for our work and for our land»

«Angiolo has managed to do something extraordinary - adds Elisa - we are all here, thanks to his courage and his desire to dare. This shows us that sometimes we have to break the rules, if we are animated by the passion and ideas we believe in. And it's amazing that after 140 years this spirit still flows in our veins and in those of our children who, little by little, are learning the tools of the trade»

«You are right Eli, in their eyes I see the fire that we also had inside us at their age. It is truly exciting, as a father, to touch the passion they have in their work every day. I am sure that, one day, they will bring honour to our company; with them Piccini's future is in good hands!»



MASTERS OF WINE

WINEMAG INCORONA ALESSANDRO BARABESI COME ENOLOGO DELL'ANNO

Alessandro Barabesi is the winemaker of the year, according to WineMag

WineMag elegge Alessandro Barabesi enologo dell'anno, premiando il talento e il coraggio di una delle più interessanti promesse del palcoscenico vitivinicolo italiano. Il riconoscimento arriva dopo un lungo percorso iniziato nel 2018, quando la famiglia Piccini punta i fari sul giovane enologo, identificando in lui la figura ideale per rilanciare la nuova acquisizione della famiglia toscana: il Geografico. Alessandro si rimbocca le maniche e si lancia in questa nuova avventura, intenzionato a riportare il Geografico ai vecchi fasti di un tempo, servendosi di un approccio moderno ed innovativo. L'operazione prende le mosse dall'etichetta simbolo dello storico marchio toscano: la Contessa di Radda, prelibata selezione di Chianti Classico che vanta una lunga storia iniziata nel 1978. Pur mantenendo fede alla tradizione, Alessandro rinnova la linea, collaborando ad ampliare il ventaglio dei vini, con l'inserimento del Chianti Riserva, Toscana IGT e Bianco Toscana.

Dopo aver restituito la meritata gloria alla Contessa di Radda, l'enologo classe 1987 si è concentrato sullo sviluppo di un Supertuscan, capace di mostrare al mondo del vino la qualità dei prodotti a marchio Geografico. Il risultato di questo progetto è "La Pevera", un Toscana IGT elegante che reinterpreta con stile l'antica tradizione vinicola.

Recentemente, l'attenzione di Alessandro si è rivolta ad una nuova linea, i "Terzieri", la Gran Selezione del Geografico. La nuova sfida si propone di raccontare l'immenso patrimonio vinicolo dei tre storici comuni del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina, definiti in antico "Terzieri". Il progetto mira ad esaltare le preziose sfumature del Sangiovese, che in ciascuno dei tre Terzieri trova tre distinte ed esclusive espressioni del suo esuberante profilo, rendendo unico ed eccezionale il Chianti di ciascun territorio. Il ricorso a tecniche di microvinificazione, affiancato da pratiche enologiche non invasive, consente di esprimere appieno l'animo opulento del Sangiovese, rispettando le profonde peculiarità dei tre diversi vigneti, autentica espressione del relativo comune d'origine.

WineMag awards Alessandro Barabesi as the winemaker of the year, celebrating the flair and the courage of one of the most interesting talents on the Italian wine scene. This award is the culmination of three years of work within the Chianti Geografico. In 2018, the Piccini family took over this important Tuscan brand, with the aim of restoring its fortunes. To carry out this project, the Piccini family chose Alessandro Barabesi. The young winemaker focused attention on the Contessa di Radda, a selection of Chianti Classico, whose first vintage dates back to 1978. Tradition was the starting point for his work in the vineyard and in the cellar; but at the same time, he brought technical innovations, to enhance the profile of the grapes, in order to create high quality wines.

This modern and innovative approach has allowed Alessandro to develop a Super Tuscan that show the quality of Geografico wines. The result of this project is "La Pevera", an elegant Toscana IGT that reinterprets the ancient wine tradition with style.

Recently, Alessandro's attention has turned to a new line, the "Terzieri", the Gran Selezione of the Geografico. The new challenge is to narrate the immense cultural and wine heritage of the three historic municipalities of Chianti Classico, known in ancient times as the "Terzieri". The project aims to highlight the precious nuances of Sangiovese, which in each of the three Terzieri finds three distinct and exclusive expressions of its exuberant profile, making the Chianti of each territory unique and exceptional. The use of micro-vinification techniques, together with non-invasive winemaking practices, allows you to express the opulent soul of Sangiovese, respecting the profound peculiarities of the three different vineyards.

PREMIA

SAN LAZZARO
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
DOCG - 2018



DONPÀ
AGLIANICO DEL VULTURE
DOC - 2016



COLLEZIONE ORO
CHIANTI SUPERIORE
DOCG - 2018



WARDS

SOLCO
TOSCANA
IGT - 2020

CHIUSE VIDALBA
TOSCANA
IGT - 2020

VENETIAN DRESS
PROSECCO
EXTRA DRY



PINOCCHIO

"C'era una volta..."

*- Un re! - diranno subito i miei piccoli lettori.
No, ragazzi, avete sbagliato. C'era una volta un pezzo
di legno"*

Così inizia una delle fiabe più amate di sempre: la storia senza tempo di Pinocchio. Nato oltre 140 anni, dal genio di Carlo Collodi, il vispo burattino di legno ha conosciuto una fama senza precedenti. Sulle sue gesta sono stati scritti libri, film, canzoni e... da oggi la sua magia è racchiusa anche in una bottiglia di vino a lui dedicata.

Il nostro "Pinocchio" conserva intatto il carattere gioiale del personaggio di Collodi. È un vino che condivide col suo alter ego letterario un carattere esuberante e genuino, animato da una punta di freschezza, proprio come le birichinate che lo scanzonato burattino si diverte a combinare. Vivace ed autentico, il nostro "Pinocchio" sembra voler saltare fuori dal calice per compiere una delle sue piroette.

Con le sue forme panciate, la bottiglia ricorda gli antichi fiaschi della tradizione, rendendo omaggio alle comuni radici toscane di Pinocchio e della famiglia Piccini. La gommalacca che incapsula la bottiglia conferisce un ulteriore nota di stile e di fascino al vino, ricordando, col suo profilo stilizzato, il celeberrimo berretto del burattino.

"Pinocchio" propone un viaggio attraverso tre regioni d'Italia (Toscana, Emilia-Romagna e Puglia), come a voler ripercorrere le avventure che hanno accompagnato il burattino di legno alla scoperta del coraggio e della sincerità. Il risultato è un vino che esprime il tipico animo esuberante del Bel Paese, codificato nella cosiddetta Ricetta Italiana, elaborata dalla famiglia Piccini.

"Centuries ago there lived..."

*- A king! - my little readers will say immediately.
No, children, you are mistaken. Once upon a time
there was a piece of wood"*

Thus begins one of the most beloved fairy tales of all time: the timeless story of Pinocchio. Born over 140 years, from the genius of Carlo Collodi, the lively wooden puppet has achieved unprecedented fame. Books, films, songs have been written about his adventures and... from today his magic is also enclosed in a bottle of wine dedicated to him.

Our "Pinocchio" preserves the cheerful nature of Collodi's character. This wine shares with its literary alter ego an exuberant and genuine soul, animated by a hint of freshness, just like the pranks that the famous puppet likes to do. Lively and authentic, our "Pinocchio" seems to want to jump out of the glass to perform one of his pirouettes.

The rounded shape of the bottle recalls the ancient traditional flasks, paying homage to the common Tuscan roots of Pinocchio and the Piccini family. The shellac that encapsulates the bottle gives a further note of style and charm to the wine, remembering, with its outline, the puppet's famous cap.

"Pinocchio" proposes a journey through three regions of Italy (Tuscany, Emilia-Romagna and Puglia), retracing the adventures of the wooden puppet to discover courage and sincerity. The resulting wine expresses the typical exuberant soul of this country, enhanced by the Italian Recipe, developed by the Piccini family.





AREA DI PRODUZIONE: Toscana, Emilia-Romagna, Puglia

VINIFICAZIONE: "Pinocchio" propone un viaggio attraverso tre regioni d'Italia, raccontando l'animo genuino del Bel Paese, racchiuso nella Ricetta Italiana, elaborata dalla Famiglia Piccini. Dopo la vendemmia, le uve ricevono una morbida pigiatura. Il mosto affronta una breve macerazione sulle bucce che esalta il profilo di frutta rossa matura, donando al vino armonia e freschezza.

NOTE DEGUSTATIVE: "Pinocchio" danza nel calice con il suo color rosso intenso. Il floreale e complesso Sangiovese toscano incontra la freschezza del Sangiovese emiliano-romagnolo, il tutto avvolto in un cuore caldo di frutta a bacca nera del Negroamaro. Aromi agrumati e speziati aprono il sipario, mentre i brillanti squilli di erbe aromatiche impreziosiscono lo sfondo. Il bouquet intona la sua dolce melodia di fragole, more e frutti di bosco, accompagnata da un'incantevole vena floreale. Il sorso stupisce per armonia e freschezza, donando un finale avvolgente e intrigante come una piroetta di Pinocchio.

ABBINAMENTI: un vino versatile grazie alla sua piacevoli note di frutta rossa matura, ideale come aperitivo o in accompagnamento a primi piatti, pizza e affettati.

ALC: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

PRODUCTION AREA: Toscana, Emilia-Romagna, Puglia

ALCOHOL: 13% Vol.

WINEMAKING: "Pinocchio" is a journey through three regions of Italy, telling the genuine soul of this country, enhanced by the Italian Recipe of the Piccini family.

After the harvest, the grapes receive a soft pressing. The must undergoes a short maceration on the skins, enhancing the fruity profile and its roundness, giving the wine harmony and freshness.

TASTING NOTES: "Pinocchio" exhibits an intense red colour. The floral and complex Tuscan Sangiovese meets the freshness of the Emilia-Romagna Sangiovese, all wrapped in the warm embrace of Negroamaro black berried fruit. Citrus and spicy aromas delight the nose, while the brilliant notes of aromatic herbs embellish the background. The bouquet reveals delicate scents of strawberries, blackberries and berries, supported by an enchanting floral fragrance. The sip is fresh and harmonious, giving an enveloping and intriguing finish, like a Pinocchio flip.

FOOD PAIRING: A versatile wine thanks to its ripe red fruit notes, ideal with finger foods, pizza, hamburger and Asian food.

SERVING TEMPERATURE: 16 °C

PINOCCHIO

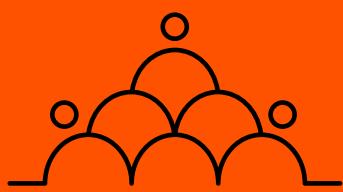
RICETTA ITALIANA



PICCINI

*"Ho pensato di fabbricarmi da me un
bel burattino di legno; ma un burattino
maraviglioso, che sappia ballare, tirare di
scherma e farè i salti mortali. Con questo
burattino voglio giraré il mondo, per
buscarmi un tozzo di pane e un bicchier di
vino; che ve ne paré?"*





PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

PICCINI
Wines since 1882

TENUTA
MORAIA

VILLA AL CORTILE

 **VALIANO**

GEOGRAFICO

 **TORRE MORA**

REGIO CANTINA