



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

5TH GENERATION



MARZO / APRILE 2022

THE NEW GENERATION

Dopo aver scritto 140 anni di storia, Piccini continua a pensare al suo futuro

After 140 years of history, Piccini continues to think about his future.



Dal 2017 l'azienda ha aperto le sue porte alla quinta generazione, continuando una tradizione di famiglia lunga 140 anni. Con grinta e dinamismo, Ginevra, Benedetta e Michelangelo hanno portato nuove idee e tracciato nuove rotte, con l'obiettivo di portare in alto la bandiera di Piccini. «Per noi - commenta Benedetta - l'azienda è come una sorella, tanto che in famiglia ci divertiamo a chiamarla 'la primogenita'» «Alle volte - interviene Ginevra - è complicato scindere la dimensione lavorativa da quella familiare, ma a noi piace così: non smettiamo mai di indossare i panni della famiglia italiana del vino» «Certo, fin quando siamo d'accordo è tutto bellissimo» scherza Michelangelo.

Ciò che colpisce, ascoltando i tre ragazzi, è la perfetta sintonia che si accende nelle loro parole. Pur conservando le loro distinte e spiccate personalità, risuonano all'unisono, come gli strumenti di una filarmonica. Il direttore d'orchestra di questo trio d'eccezione è ovviamente il padre Mario, che con esperienza ed accortezza sta guidando i suoi ragazzi.

«Il babbo è un uomo vulcanico - sottolinea Ginevra - è un imprenditore che ha saputo anticipare i tempi» «E' un visionario - le fa eco Michelangelo - a tratti sembra che abbia l'abilità di leggere nel futuro. Ancora però non sappiamo dove nasconde la palla di cristallo.

Scherzi a parte, è un imprenditore con un fiuto eccezionale: riesce ad interpretare le tendenze del mercato, lanciandosi costantemente in nuovi progetti, con ambizione, intelligenza ed un pizzico di coraggio»

«Per noi è un privilegio poter seguire i suoi insegnamenti - aggiunge Benedetta - sia in veste di AD che come padre. Negli anni, ci ha trasmesso il suo valore più grande: l'amore verso la famiglia. La nostra unione è sempre stata la sua massima fonte di felicità. In fondo, a casa e a lavoro, prima di tutto, siamo una famiglia»

Le parole dei tre ragazzi colpiscono nel segno: in ogni angolo dell'azienda si respira un'aria di famiglia. Tutte le mattine, Mario fa gli onori di casa facendo capolino dalla porta di ogni ufficio per salutare col suo sorriso. Un gesto semplice, eppure mai banale.

«Sarà dura replicare i successi di nostro padre - osserva Ginevra - i tempi sono cambiati e le

Since 2017, the company has opened its doors to the fifth generation, continuing a 140-year family tradition. With determination and dynamism, Ginevra, Benedetta and Michelangelo brought new ideas and explored new routes, with the aim of bringing Piccini into the future.

«For us - comments Benedetta - the company is like a sister, so much so that we call her 'our elder sister」

«Sometimes - Ginevra says - it is difficult to separate work from the family, but we like it that way: we never stop wearing the clothes of the Italian wine family»

«Of course, if we agree, everything is beautiful» replies Michelangelo.

There is a great harmony in the words of the three siblings. While retaining their personalities, they seem to speak in unison, like the instruments of a philharmonic. The conductor of this exceptional trio is obviously their father Mario, who with experience and foresight is guiding his boys.

«Our dad is a dynamic man - underlines Ginevra - he is a brilliant entrepreneur, capable of being ahead of the times»

«He is a man with a clear vision - says Michelangelo - he seems to be able to see the future. But we still don't know where the crystal ball is hiding. Seriously, he is an entrepreneur with an exceptional flair: he knows how to intercept market trends, constantly launching himself into new projects, with ambition, intelligence and courage»

«It is a privilege for us to follow his teachings - adds Benedetta - both as CEO and as a father. Over the years, he has handed down his most important value to us: love for the family. Our union has always represented the greatest aspiration for him. After all, at home and at work, we are a family»

The words of the three boys reach the target: in every corner of the company there is an air of family. Every morning, Mario welcomes you with his smile, peeping out from the office door. A simple gesture, but not ordinary.

«It will be hard to repeat our father's successes - comments Ginevra - times have changed and the challenges of the market are not the same as 30 years ago. Nowadays,



SCAN ME

sfide del mercato non sono le stesse di 30 anni fa. La concorrenza si è fatta più agguerrita e le esigenze dei consumatori sono in continuo movimento. Tuttavia, il grande merito di Mario è quello di aver plasmato un'azienda dinamica, che ha fatto della flessibilità la sua cifra stilistica»

«Ricevere questa eredità è senza dubbio uno stimolo, ma anche un'enorme responsabilità - chiosa Benedetta - ogni generazione, nel tempo, ha lasciato la sua impronta, il suo marchio di fabbrica. Noi siamo entrati in punta di piedi, ma abbiamo tutta l'intenzione di lasciare il segno, come i nostri antenati hanno fatto prima di noi. In fondo, come diciamo sempre, a Piccini guardiamo in avanti, per tradizione»

«Noi siamo una squadra - esclama Michelangelo - le sfide non ci spaventano. Nessuno dice che sarà semplice dimostrarci all'altezza della nostra storia, ma noi siamo tosti, 'Piccini' solo di cognome»

the competition is tougher and consumers needs are constantly changing. However, Mario has the merit of having given a dynamic soul to the company, making flexibility our trademark»

«This legacy represents undoubtedly a great motivation, but it also means a huge responsibility - says Benedetta - every generation, over time, has left its mark. We entered with a great desire to learn, but we intend to leave our mark, as our ancestors did before us. After all, as we always say, at Piccini we look forward, by tradition»

«We are a team - exclaims Michelangelo - challenges do not scare us. Nobody says it will be easy to live up to our history, but we are tough and determined»



PICCINI 1882 DIFENDE LA FILIERA VITIVINICOLA

PICCINI 1882 SAFEGUARDS THE WINE SUPPLY CHAIN

In un momento di stress per l'intero settore vitivinicolo, Piccini 1882 rinnova il proprio supporto a tutti gli attori coinvolti nella produzione, distribuzione e vendita del vino, ribadendo il valore e la salvaguardia della filiera viti-enologica.

Il comparto enologico sta vivendo due vite parallele: da una parte la ripartenza a doppia cifra, dopo i mesi di difficoltà causati dall'emergenza sanitaria; dall'altra, l'aumento generalizzato dei prezzi delle materie prime utilizzate in vigna e cantina, il rincaro dei valori delle uve, la crescita vorticosa dei costi energetici e di trasporto. Il risultato è un cocktail micidiale che sta mettendo a dura prova l'intero settore.

«Potremo affrontare le difficoltà soltanto facendo rete e sostenendoci a vicenda - commenta Mario Piccini, Amministratore Delegato di Piccini 1882 - Inutile negare che l'intero settore vitivinicolo stia vivendo un momento complicato: dal vetro al legno, passando per la carta e i metalli, c'è stata una crescita incontrollata dei prezzi, a cui si sommano anche il rincaro dell'energia elettrica e le spese di trasporto, aggravate dalla persistente crisi dei container. Le cantine, su cui ricadono tutti questi costi, rischiano di trovarsi in situazione di forte stress e di essere le più penalizzate dalla congiuntura attuale. Nonostante l'ottima ripartenza, che tutt'ora sta spingendo le vendite, sentiamo la necessità di far fronte comune. Da parte nostra, continueremo a sostenere l'intera filiera produttiva, consapevoli che dal bene del singolo deriva il bene collettivo»

At a time of pressure for the entire wine sector, Piccini 1882 renews its support to all the players involved in the production, distribution and sale of wine, reaffirming the value and safeguarding of the wine supply chain.

The wine sector is experiencing two different trends: on the one hand, the double-digit restart, after the difficult months caused by the health emergency; on the other hand, the worldwide increase in the prices of raw materials used in the vineyard and in the cellar, the increase in the value of the grapes, the growth of energy and transport costs. The result is a deadly cocktail that is putting the entire industry to the test.

«We will be able to face the difficulties only by supporting each other - comments Mario Piccini, CEO of Piccini 1882 - The entire wine sector is experiencing a complicated moment: we are witnessing rise in prices, from glass to wood, passing through paper and metals. This scenario is also aggravated by the rising costs of energy and transport, against the backdrop of the persistent container crisis. The wineries suffer the greatest damage, being the most penalized by the current economic situation. Despite the excellent restart, we feel the need to make a common front. For our part, we will continue to support the entire production chain, placing the collective good before the good of the individual»

PREMI AWARDS

COLLEZIONE ORO
CHIANTI RISERVA
DOCG - 2018



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG - 2016



VALIANO 6.38
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG - 2018



CAMPO MELOGRANO
AGLIANICO DEL VULTURE
RISERVA DOC - 2016



IL PRODOTTO DEL MESE: SOLCO TOSCANA IGT LEGGERO APPASSIMENTO

Da secoli in Italia si tramanda un'antica tradizione vinicola: l'appassimento. Poco praticata all'estero, questa tecnica è un orgoglio tipicamente italiano. Ogni regione custodisce la propria maniera, permettendo ai viticoltori locali di dare vita a vini dal carattere estroso. La Toscana non fa eccezione. Qui l'appassimento dona vini dal profilo unico e originale, come "Rosso Toscana Leggero Appassimento", di cui il nostro "Solco" è uno squisito interprete.

La tecnica del leggero appassimento consiste nella riduzione dell'acqua presente nell'acino. La disidratazione, così indotta, provoca l'innalzamento del contenuto zuccherino del chicco d'uva, proponendo un vino esuberante, che esprime eleganti sentori di frutti rossi ed una complessa trama tannica. Non tutti i vitigni sono però adatti! Le uve devono infatti possedere un'elevata acidità naturale ed essere avvolte da una buccia robusta. Si evitano così eventuali muffle che possono compromettere la bontà del vino.

Da oltre un secolo la nostra famiglia si tramanda l'antica arte del vino. Di generazione in generazione non abbiamo mai smesso di ascoltare la terra e di valorizzare l'eccellenza. Sul 'solco' di questa tradizione, si inserisce il nostro "Toscana IGT Leggero Appassimento", un vino opulento ed elegante che racconta le nostre radici toscane.

Drying is an ancient winemaking tradition which has been handed down in Italy for centuries. Despite it is not widely practiced abroad, this technique is a typically Italian pride. Each region has its own recipe, creating wines with a distinct personality. Tuscany is no exception. Here the drying gives wines with a unique and original profile, such as "Rosso Toscana Leggero Appassimento", like our "Solco".

The light drying technique consists in reducing the water present in the grape. Dehydration produces an increase in the sugar content of the grape. The resulting wine exhibits exuberant hints of red fruits and a complex and elegant tannic texture. However, not all grape varieties are suitable! The grapes must have a high natural acidity, wrapped in a resistant skin. This avoids any mold that can compromise the quality of the wine.

For over a century our family has handed down the ancient art of wine. From generation to generation, we have never stopped hearing the breath of the land and enhancing excellence. Our "Toscana IGT Solco" (Italian for "furrow") is the perfect example: an opulent and elegant wine that tells our Tuscan roots.



scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: 50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Alc.: 13,5 % Vol.

Denominazione: Toscana IGT

Area di produzione: Toscana

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve subiscono una delicata pigiatura, a cui segue una macerazione a temperatura controllata. Una volta terminata la fermentazione, il vino riposa in vasche di acciaio inox prima di completare la sua maturazione in bottiglia.

Note degustative: Solco cattura lo sguardo col suo rosso intenso, velato di preziosi riflessi color porpora. Al naso rivela inconfondibili aromi di frutti rossi, tra cui spiccano ciliegia e amarena, avvolti nel gentile abbraccio di spezie dolci. Vino dal corpo gagliardo, ma che non perde mai la sua raffinata eleganza. La setosa trama tannica offre al palato una piacevole sensazione di morbidezza che si scioglie in un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Il compagno ideale per arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C.

Blend: 50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Alcohol: 13,5 % Vol.

Appellation: Toscana IGT

Production area: Tuscany

Winemaking: After the harvest, the grapes undergo a soft pressing, followed by maceration at a controlled temperature. Once fermentation is complete, the wine rests in stainless steel vats before completing its maturation in the bottle.

Tasting notes: Solco catches the eye with its intense red, enriched with precious purple shades. The nose reveals unmistakable aromas of red fruits, among which cherry and black cherry stand out, wrapped in the gentle embrace of sweet spices. A full body wine that never loses its refined elegance. The silky tannic texture offers the palate a pleasant sensation of softness with a long and persistent finish.

Food pairing: It goes perfectly with roasts, red meats, game and cheeses.

Serving Temperature: enjoy at 18° C.



PICCINI

