

LUGLIO / AGOSTO 2022



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

COLLEZIONE
PICCINI
Blanc de Blanc
GRAN CUVÉE
M. Piccini

COLLEZIONE
PICCINI
Blanc de
GRAN



SETTEMBRE DIVINO

APPUNTAMENTI ED EVENTI DA NON PERDERE

SEPTEMBER, THE MONTH OF WINE: Wine festivals and events

Settembre è un mese da cerchiare sul calendario, per tutti i wine lovers: da nord a sud, il nostro Paese si ricopre di fiere ed eventi dedicati al mondo del vino. Scopriamone alcuni!

1 – 3 Settembre, Pelago e San Godenzo (Firenze): sui colli che circondano Firenze, va in scena la terza edizione della rassegna “Jazz in Fattoria. Musica e vino in Chianti Rufina”, sotto la regia del maestro Franco Baggiani. Tra note jazz e tramonti, verrete cullati alla scoperta del panorama vinicolo locale, nel suggestivo palcoscenico delle colline fiorentine.

16 – 18 Settembre, Montefalco (Perugia): Montefalco si agghinda a festa per “Enologica Montefalco”, l’evento dedicato al dialogo tra vino, cibo, arte e musica. Le eccellenze vinicole del territorio intrecceranno inediti percorsi con le bellezze locali, dalla gastronomia all’osservazione del cielo. Seduti su dei comodi pouf luminosi, potrete contemplare la volta stellata, scortati dalla voce di un astrofisico che vi guiderà tra le costellazioni. Il tutto sorvegliando i pregiati vini del territorio, per gustare il vino sotto un’altra prospettiva. Non mancheranno escursioni in notturna, trekking, tour artistici, eventi in cantina e, ovviamente, degustazioni. Spazio anche per i più piccoli con laboratori ed iniziative dedicate.

18 e 25 Settembre, Alba (Cuneo): per due domeniche, il centro di Alba torna ad ospitare la XXIV edizione della “Festa del Vino”. I vicoli della città si tingono coi profumi di Langa e Roero, richiamando – come ogni anno – curiosi ed appassionati. Brio e festa sono le parole d’ordine della manifestazione, che intende interpretare in chiave gioiosa il momento della vendemmia. Dal Barolo al Barbaresco, passando per il Roero e il Nebbiolo, i produttori di questo spicchio di Piemonte vi accompagneranno alla scoperta dei loro prodotti, lungo una vera e propria ‘via del vino’ che attraversa la città.

For all wine lovers, September is a month to mark on the calendar: our country is full of wine fairs and events from north to south. Let’s find out some of them!

1 - 3 September, Pelago and San Godenzo (Florence): on the hills surrounding Florence, the third edition of the “Jazz in Fattoria. Musica e vino in Chianti Rufina”, under the direction of maestro Franco Baggiani. Between jazz notes and sunsets, you will discover the local wine scene, in the suggestive stage of the Florentine hills.

16 - 18 September, Montefalco (Perugia): It is time for the annual “Enologica Montefalco”, an event dedicated to the dialogue between wine, food, art, and music in Montefalco. Wine excellences will be intertwined with gastronomy and observation of the night sky, leading to unparalleled paths of discovery. A voice of an astrophysicist will guide you through the constellations as you sit on comfortable bright poufs and gaze at the starry vault. While sipping fine wines from the area, enjoying wine from a different perspective. The program includes night excursions, trekking, artistic tours, winery events, and tastings. In addition, there are workshops and initiatives dedicated to the children.

18th and 25th September, Alba (Cuneo): The center of Alba hosts the 24th edition of the “Festa del vino” over two Sundays. The alleys of the city are filled with the scents of Langa and Roero, attracting curious and passionate people every year. Celebration and joy are the watchwords of the event, which aims to interpret harvest in a joyful manner. Along a ‘wine route’ that crosses the city, you will discover the products of this segment of Piedmont, from Barolo to Barbaresco, from Roero to Nebbiolo.

22 – 26 Settembre, Torino: Sostenibilità e salvaguardia sono gli imprescindibili punti di partenza di “Terra Madre”, appuntamento promosso da Slow Food, nella cornice di Parco Dora a Torino. Un crocevia di sapori e culture, all’insegna di un’alimentazione buona e solidale, che parte dal rispetto verso l’ambiente. Il vino è uno dei grandi protagonisti della manifestazione, tra degustazioni, sfiziosi abbinamenti e laboratori del gusto.

24 e 25 Settembre, Santa Maria di Sala (Venezia): si apre il sipario sulla “Grande festa del vino”, la rassegna d’autore che propone oltre 370 etichette, provenienti da tutta Italia e da 24 Paesi. Sarà l’occasione per degustare nuovi prodotti e classici intramontabili, premiati dal gotha dell’enologia mondiale. Tra un assaggio e l’altro, potrete partecipare ad un ricco programma di Master Class, condotto da enologi di fama mondiale e incentrato su terroir, vinificazione, caratteristiche organolettiche.

24 – 26 Settembre, Agrigento: la lucente Scala dei Turchi offre la scenografia mozzafiato per “Sicilia in Bolle”, il frizzante appuntamento con le bollicine siciliane. Giunta alla sua ottava edizione, “Sicilia in Bolle” si conferma un punto di ritrovo d’eccezione per tutti gli amanti delle bollicine. Degustazioni, convegni e Master Class nella cornice d’eccezione di uno degli angoli più esclusivi della Sicilia.

22 - 26 September, Turin: “Slow Food” organized “Terra Madre” in Turin’s Parco Dora, an event devoted to sustainability and protection. It is a crossroads of flavors and cultures, promoting good nutrition and respecting the environment. Wine is one of the great protagonists of the event, including tastings, delicious food pairings and taste workshops.

24 and 25 September, Santa Maria di Sala (Venice): La “Grande festa del vino” opens its doors featuring over 370 labels from all over Italy and 24 countries. It will be an opportunity to taste new products and timeless classics, awarded by the elite of world enology. In addition to the tastings, you can attend a Master Class program, conducted by world-renowned winemakers and focused on terroir, winemaking, and flavours.

24 - 26 September, Agrigento: the bright Scala dei Turchi offers the breathtaking scenery for “Sicilia in Bolle”, the lively appointment with Sicilian sparkling wines. The eighth edition of “Sicilia in Bolle” continues to be an exceptional meeting place for all sparkling lovers. The setting of one of Sicily’s most exclusive corners is perfect for tastings, conferences, and Master Classes.



COME NASCONO LE BOLLICINE

Metodo Classico e Metodo Charmat-Martinotti

THE SECRETS OF THE SPARKLING WINES: Traditional method and Charmat method

Che sia per la vivace effervescenza o per la loro piacevolezza, le bollicine vantano da sempre un fascino particolare. Eppure, sono passati a malapena 400 anni da quando l'uomo ha scoperto i segreti della spumantizzazione. Da allora, diversi enologi, nel corso della storia, si sono cimentati nell'ideazione di nuove tecniche per ottenere le ambite bollicine. Ad oggi, sono principalmente due i metodi impiegati: il Metodo Classico e il Metodo Charmat-Martinotti. Il primo (noto in Francia come *Méthode Champenoise*) è il procedimento più antico, caratterizzato da una rifermentazione in bottiglia. È il caso del nostro Etna DOC Rosé Metodo Classico, prodotto nella nostra tenuta siciliana di Torre Mora. Le sue uve vengono raccolte almeno due settimane prima della consueta epoca di vendemmia, per conservare l'alta acidità del frutto. Dopo aver ricevuto una prima fermentazione, il vino riposa per qualche mese a contatto con le fecce fini, quindi viene imbottigliato, insieme ad una mistura di lieviti selezionati e zucchero (*liqueur de tirage*). L'esposizione ai lieviti può durare da un minimo di 18 mesi, fino a molti anni, rendendo, col passare del tempo, sempre più elegante e complesso il profilo organolettico del vino. Infine, si rende necessario eliminare le fecce dei lieviti, ruotando gradualmente le bottiglie, permettendo ai residui di raccogliersi lungo il collo della bottiglia, per agevolare la loro rimozione. Per compensare la perdita di volume del vino, dovuta alla rimozione delle fecce, viene aggiunta una speciale soluzione a base di zuccheri (*liqueur d'expédition*) la cui composizione varia da cantina a cantina. Fino agli sgoccioli del XIX secolo, questo era l'unico metodo utilizzato, prima che nel 1895 l'astigiano Federico Martinotti ideasse una tecnica alternativa, capace di abbattere i costi di produzione. Il processo venne poi affinato e messo in pratica dal francese Eugene Charmat, agli inizi del Novecento. Nasceva così il Metodo Charmat-Martinotti, che prevede una seconda fermentazione in autoclavi in acciaio inox. Qui, il vino affina sui lieviti per qualche mese, ripetendo il processo chimico già visto per il Metodo Classico. Ne risultano vini freschi e profumati, come il nostro Collezione Oro Blanc de Blancs, che sfoggia un ricco profilo aromatico, con toni di agrumi e frutta tropicale. Se, invece, l'affinamento in autoclave supera i 9 mesi si parla di Charmat lungo, come nel caso del nostro Vermentino Brut Tenuta Moraia, un vino fragrante che esalta l'animo aromatico del Vermentino. Inoltre, il lungo periodo di affinamento garantisce, pur senza toccare i picchi del Metodo Classico, una maggiore complessità ed eleganza.

Fresh, pleasant, lively; sparkling wines have always been special. Yet only 400 years have passed since man discovered sparkling wine's secrets. Over the centuries, several winemakers have attempted to create new techniques for obtaining the coveted bubbles. Mainly, two methods are used: the Traditional method and the Charmat Method. The first one (known in France as *Méthode Champenoise*) is the oldest procedure, characterized by a second fermentation in the bottle. A good example is our Etna DOC Rosé Traditional Method, produced in our Sicilian estate Torre Mora. To preserve the fruit's acidity, its grapes are harvested at least two weeks before the usual harvest time. After receiving a first fermentation, the wine is kept on the fine lees for a few months before being bottled with a mixture of selected yeasts and sugar (*liqueur de tirage*). Yeast exposure can last anywhere from 18 months to many years, making the wine's organoleptic profile more and more complex with age. The lees of the yeasts must be eliminated at the end by gradually rotating the bottles, allowing the residues to collect along the neck of the bottles. A special sugar-based solution (*liqueur d'expédition*), whose composition varies from cellar to cellar, is added to compensate for the loss of volume in the wine. This was the only method used until Federico Martinotti, from Asti, came up with an alternative technique in 1895, resulting in lower production costs. The process was then refined and put into practice by Eugene Charmat, at the start of the 20th century. This led to the Charmat Method, which involves a second fermentation in steel autoclaves. Here, the wine ages on the lees for a few months, repeating the chemical process already seen for the Traditional Method. The result is fresh and fragrant wines, such as our Collezione Oro Blanc de Blancs, which exhibits a rich aromatic profile, with flavours of citrus and tropical fruit. However, when the aging is over 9 months, we are talking about Long Charmat method, such as our Vermentino Brut Tenuta Moraia, a fragrant wine that enhances the aromatic soul of Vermentino. In addition, the long aging period guarantees greater complexity and elegance, even without reaching the heights of the Traditional Method.

PREMIA

DONNA DI VALIANO
CHARDONNAY TOSCANA
IGT



LA PEVERA
ROSSO TOSCANA
IGT



WARDS

PERPIERO
ROSSO TOSCANA
IGT







IL PRODOTTO DEL MESE: COLLEZIONE ORO BLANC DE BLANCS

La linea Collezione Oro raccoglie i tesori della nostra penisola, custodendoli in preziose etichette che riflettono la loro straordinaria eccellenza. Col suo elegante perlage, il nostro Blanc de Blancs racchiude l'incanto dei più delicati vitigni del Veneto.

To preserve the Italian masterpieces, the Piccini family has created the Collezione Oro line (Italian for Gold Collection), a precious chest that collects the wine treasures of Italy. With its elegant perlage, our Blanc de Blancs expresses the charm of the most delicate grape varieties of Veneto.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Garganega, Glera, Chardonnay
Gradazione alcolica: 11% Vol.

Vinificazione: Collezione Oro Blanc de Blancs è una raffinata cuvée di uve Glera, Garganega e Chardonnay. Dopo essere state vendemmiate, le uve ricevono una delicata pressatura che ne conserva gli aromi freschi e fruttati. Il mosto così ottenuto viene fermentato a temperatura controllata, in vasche d'acciaio inox. Al vino ottenuto viene aggiunto un liqueur de tirage prima di procedere con una seconda fermentazione in autoclave. La cuvée viene tenuta in affinamento sui lieviti per alcuni mesi, ottenendo così un vino elegante e cremoso al palato.

Note degustative: Rivela un prezioso giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet fruttato gioca su fragranze di fiori primaverili, animate dal brio della frutta tropicale. Confetti, frutta secca e scorza di limone completano il ricco profilo aromatico. Il sorso, rotondo ed avvolgente, spande liete note minerali, distese su un manto di fiori bianchi. Il perlage fine e delicato conferisce un ulteriore tocco di estrema eleganza.

Abbinamenti: Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; secondi di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Blend: Garganega, Glera, Chardonnay
Alcohol: 11% Vol.

Winemaking: Collezione Oro Blanc de Blancs is a refined cuvée of Glera, Garganega and Chardonnay grapes. After the harvest, the grapes receive a delicate pressing preserving their fresh and fruity aromas. The resulting juice undergoes fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. Then, a liqueur de tirage is added to the base wine and transferred into a pressurized tank. After the second fermentation the wine is aged for few months in its lees to increase its elegance and creamy mouthfeel.

Tasting notes: It exhibits a precious straw yellow, with greenish echoes. The fruity bouquet displays fragrances of spring flowers, supported by the liveliness of tropical fruit. Confetti, dried fruit and lemon peel complete the rich aromatic profile. The sip, round and enveloping, releases delicious mineral notes, spread over a blanket of white flowers. The fine and delicate perlage gives a further touch of great elegance.

Food pairing: Fish or vegetable-based appetizers, risotto, fish main courses.

Serving temperature: 8-10 °C.







PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

PICCINI
Wines since 1882

TENUTA
MORAIA

VILLA AL CORTILE



GEOGRAFICO


TORRE MORA

REGIO CANTINA