

SETTEMBRE / OTTOBRE 2022



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR

SPECIALE VENDEMMIA!





LA VENDEMMIA 2022 DI PICCINI 1882

Rese maggiori e vini memorabili: le scommesse della raccolta appena conclusa

THE 2022 HARVEST IN PICCINI 1882 VINEYARDS

Exceptional yields and memorable wines: the harvest bets

«I vini firmati 2022 esibiranno un intrigante e maturo profilo tannico, portando in dote eleganza e raffinatezza; mentre la piacevole acidità si tradurrà in vini verticali e profondi. In poche parole, l'annata 2022 ha tutte le carte in regola per entrare nell'albo d'oro e conquistare il cuore degli appassionati».

Parole e musica di Marco Cerqua. Così, il Direttore Tecnico di Piccini accoglie la nuova annata, che si presenta sotto i migliori auspici. «Le uve – prosegue l'enologo – si sono presentate ai nastri di partenza in ottime condizioni fitosanitarie. L'estate siccitosa ha salvaguardato la salute delle piante, dal momento che le principali malattie della vite si sviluppano a causa delle intense piogge, dell'umidità e dei ristagni d'acqua. Ciò ha permesso di limitare i nostri interventi in vigna, consegnandoci un frutto sano ed equilibrato».

Nel Chianti Classico, dove sorge Fattoria di Valiano, anche Pasquale Presutto, Direttore Tecnico della tenuta, si mostra entusiasta sull'esito della raccolta: «Le piogge di Ferragosto hanno salvato la stagione, riscattando le vigne, prese in ostaggio dalla siccità. La maturità fenolica delle uve, fino a quel momento bloccata a causa della calura, ha subito un'accelerata decisiva che ci ha permesso di arrivare con ottimismo al momento della vendemmia. Il risultato è una maturazione tra le più belle che abbia visto negli ultimi dieci anni».

In termini di resa, il Chianti Classico supera i numeri dello scorso anno, vessati dalle gelate primaverili che avevano diminuito la presenza di gemme fertili. Tuttavia, nonostante il rialzo, anche le quantità di questa vendemmia continuano a mantenersi sotto la media decennale.

Anche la Maremma Toscana, patria di Tenuta Moraia, registra un andamento simile, sebbene con delle rese inferiori di circa il 10%, se paragonate alle annate precedenti. Anche qui, come altrove, l'epoca di vendemmia è stata anticipata di una decina di giorni a causa della siccità, che, nonostante i timori, ha donato un frutto in perfette condizioni sanitarie.

«With a mature tannic profile and pleasant acidity, 2022's wines will be vertical and deep, bringing elegance and refinement to the table. I think the 2022 vintage has all the credentials required to join the roll of honour and win the hearts of wine lovers».

With these words, Marco Cerqua, Piccini's Technical Director, welcomes the new vintage. «The grapes - comments the winemaker - are in excellent phytosanitary conditions. The dry summer has safeguarded the health of the plants, since the main diseases of the vine develop due to heavy rains, humidity and water stagnation. This allowed us to limit our vineyard interventions, producing healthy and balanced fruit».

According to the winemaker Pasquale Presutto, the harvest has been successful in Chianti Classico: «The rains in August have saved the season, reviving the vineyards, which were under drought for months. We were able to look with optimism at the harvest, thanks to an acceleration of phenolic maturity that was hitherto blocked by the heat.

The result is one of the most beautiful maturations I have seen in the last ten years».

In terms of yield, Chianti Classico has exceeded last year's numbers, when spring frosts reduced fertile buds. Despite the increase, the quantities of this harvest remain below the ten-year average.

Tuscan Maremma, home of Tenuta Moraia, records a similar trend, although with lower yields than previous vintages. Because of the drought, the harvest period here was shortened by about ten days, giving healthy and beautiful grapes.

HARVEST

Nel calice, i rossi si attesteranno su dei buoni livelli di qualità, mentre i bianchi e i rosati toccheranno vertici di assoluta eccellenza.

Le due tenute vulcaniche di Piccini 1882, in Sicilia e in Basilicata, hanno risposto favorevolmente. A Torre Mora, arroccata lungo le pendici dell'Etna, la vendemmia è iniziata il 7 settembre, con due settimane di anticipo, rispetto all'usuale epoca di raccolta. Lo speciale microclima garantito dal vulcano ha permesso alla tenuta di prosperare, come spiega l'enologo Alessandro Barabesi:

«Le significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, l'altitudine e i costanti venti del nord hanno cullato le uve, accompagnandole con una graduale maturazione di tutte le fasi fenologiche. Qui, le piogge sono cadute prima ad inizio agosto e, poi, nella prima settimana di settembre, garantendo una resa maggiore rispetto agli anni precedenti, in virtù di un ottimale periodo di fioritura. Date queste premesse, Torre Mora non ha deluso le attese, consegnandoci un'uva di rara bellezza».

In Basilicata, alle falde del Vulture, Regio Cantina ha mantenuto le stime del 2021, assicurando una resa in linea con le ultime annate. Qui, la sofferenza idrica non si è fatta particolarmente sentire e le piante hanno risposto producendo uve sane e succose. Il merito di ciò va anche all'approccio biologico adottato per contrastare l'insorgere di malattie fungine: a Regio Cantina, infatti, le vigne sono gestite con un trattamento fitosanitario a base di preparati microbiologici, in grado di impedire la diffusione della botrite. A fine agosto, tuttavia, la grandine ha arrecato danni alle piante, anche se limitatamente a due soli vigneti. Ciononostante, a Regio Cantina tutto è pronto per l'imminente raccolta, segnata per il 14 di ottobre (con circa dieci giorni d'anticipo), che, come da tradizione, chiuderà la vendemmia del vigneto Italia.

In the glass, the reds will maintain a good quality, while the whites and rosés will reach the heights of absolute excellence.

In Sicily and Basilicata, the volcanic estates of Piccini 1882 have given favourable responses. In Torre Mora, perched along the slopes of Etna, the harvest began on September 7, two weeks earlier than the usual harvest time. The special microclimate guaranteed by the volcano has allowed the estate's vineyards to thrive, as the winemaker Alessandro Barabesi explains:

«A significant temperature difference between day and night, the altitude, and the constant north winds benefit the grapes, allowing them to ripen gradually. The rains fell early in August and then in September, ensuring a higher yield than in previous years, due to an optimal flowering period. Given these premises, Torre Mora did not disappoint expectations, delivering us grapes of rare beauty».

In Basilicata, at the foot of the Vulture, Regio Cantina has maintained a good yield, which is in line with the last few years' quantities. The plants in this case did not seem to suffer from the lack of water, and the grapes were healthy and juicy as a result. Also contributing to this success is the organic approach to fungal diseases taken by Regio Cantina: the vines are treated with phytosanitary preparations, based on microbiology, to prevent botrytis infection. At the end of August, however, the hail caused damage to the plants, albeit limited to just two vineyards. Regio Cantina is ready for the upcoming harvest, scheduled for October 14 (about ten days in advance), which, as usual, will finish the Italian harvest.

2022

LE PIOGGE DI SETTEMBRE E I LAVORI IN VIGNA SALVANO L'ANNATA

THE RAIN IN SEPTEMBER AND THE WORK IN THE VINEYARD SAVE THE VINTAGE

Il 2022 apre i battenti con un inverno avaro di piogge, caratterizzato da temperature medie superiori agli ultimi anni. L'assenza di significative precipitazioni accompagna i mesi successivi, rimanendo una costante per buona parte dell'anno. L'arrivo della primavera, tuttavia, stempera lo stress idrico con rovesci in diverse zone d'Italia. A giugno, il termometro sale vertiginosamente ed inaugura un'estate di fuoco, caratterizzata da temperature record. Nel frattempo, la siccità preoccupa il Paese, divenendo uno dei principali temi dibattuti dai notiziari. Luglio ed agosto proseguono l'eccezionale ondata di calore, contribuendo a rendere l'estate 2022 una delle più roventi degli ultimi 20 anni. Per attenuare i capricci del clima, si sono rivelate fondamentali le lavorazioni operate in vigna nei mesi precedenti, come osserva Pasquale Presutto, Direttore Tecnico di Fattoria di Valiano, nel Chianti Classico:

«Nonostante le alte temperature dell'ultimo periodo, le viti non mostrano segni di particolare sofferenza. Il merito va ad una primavera abbondante di piogge, che ha creato una buona riserva idrica; ma essenziale è stata anche, durante l'inverno, la nostra metodica strategia di prevenzione che ha permesso all'acqua di raggiungere le falde più profonde. Infine, per rispondere al caldo estivo, durante la stagione, le nostre tecniche colturali hanno consentito di limitare l'evaporazione».

Finalmente, tra agosto e settembre, abbondanti precipitazioni sono scese su buona parte del Paese, donando sollievo alle vigne ed accompagnando le piante verso una corretta maturazione.

Compared to the previous year, the winter of 2022 was relatively dry with high average temperatures. The following months were characterized by a lack of significant rainfall, a trend that lasts most of the year. The arrival of spring, however, alleviated the water stress with rainfall in different parts of Italy. As June approaches, an unprecedented heat wave has brought record temperatures. Meanwhile, the drought worries producers, becoming a major topic on the news. In July and August, the exceptional heat wave continues, making summer 2022 one of the hottest in the last 20 years. Pasquale Presutto, Technical Director of Fattoria di Valiano, in the Chianti Classico region, emphasized the importance of work carried out in the vineyard in the previous months, in order to deal with the drought:

«Our vines have been able to withstand the high temperatures of the past few weeks. We are grateful for the abundant spring rains, which created a good water reserve; but we also need to thank the methodical prevention strategy we employed throughout the winter, which allowed the water to reach the deepest layers. Lastly, to respond to the summer heat, during the season, our cultivation techniques have allowed us to limit evaporation».

Finally, between August and September, abundant rainfall fell over a large part of the country, giving relief to the vines and accompanying the plants towards a correct ripening.

PREMIA

CONTESSA DI RADDA
BIANCO TOSCANA IGT
2021



PORTA ROSSA
BAROLO DOCG
2018



WARDS

COSTA TOSCANA
ROSATO IGT
2021



VALIANO
CHIANTI CLASSICO DOCG
2020





IL PRODOTTO DEL MESE: CHIANTI CLASSICO VALIANO

Immersa nel verde di Castelnuovo Berardenga, Fattoria di Valiano è la dimora della famiglia Piccini. Qui, un mare di vigne si alterna sui fianchi delle colline, fino a lambire l'orizzonte. Il re indiscusso della tenuta è ovviamente il Sangiovese, che trova una delle sue più cristalline espressioni nel "Chianti Classico Valiano", recentemente insignito del prestigioso riconoscimento "Tre Bicchieri", da parte del Gambero Rosso.

Within Castelnuovo Berardenga's lush countryside, Fattoria di Valiano is home to the Piccini family. A sea of vineyards alternates along the sides of the hills until it reaches the horizon. Sangiovese is undoubtedly the king of the estate, and its most crystalline expression is the "Chianti Classico Valiano", recently honoured by the prestigious "Tre Bicchieri" award, by the Gambero Rosso jury.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Merlot.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Enologo: Pasquale Presutto.

Area di produzione: Castelnuovo Berardenga

Vigneti: I vigneti godono di un'esposizione nord-est e di un'altitudine che varia dai 200 ai 300 m s.l.m. La forte presenza di calcare e pietra frammentata garantisce un ottimo drenaggio naturale.

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce per circa 10 - 15 giorni, con frequenti rimontaggi per favorire un'ottimale estrazione del colore, dei polifenoli ed una maggiore complessità.

Affinamento: 3 mesi in botte.

Note degustative: Avvolgente aroma di viola e frutti di bosco. Il sorso è pieno e bilanciato, sorretto da una superba struttura. La vellutata trama tannica accompagna verso un morbido finale di note fruttate.

Abbinamenti: Eccellente con arrosti, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Blend: 95% Sangiovese, 5% Merlot.

Alcohol: 13,5% Vol.

Winemaker: Pasquale Presutto.

Production area: Castelnuovo Berardenga.

Vineyards: The vineyards benefit from a north-east exposure and an altitude ranging from 200 to 300 m a.s.l. The strong presence of limestone and fragmented stone guarantee excellent natural drainage.

Winemaking: The grapes are hand harvested at the beginning of October, when they reach perfect ripeness. The stalks are removed and the grapes undergo soft pressing. Temperature-controlled maceration takes place in stainless steel tanks, with frequent pumping over every day to obtain better extraction of colour, polyphenols, complexity and soft tannins.

Ageing: 3 months in big wooden barrels.

Tasting notes: Enveloping aroma of violets and wild berries. The sip is full and balanced, supported by a superb structure. The velvety tannic texture accompanies towards a soft finish of fruity notes.

Food pairing: Excellent with roasts, game and cheeses.

Serving temperature: 18 °C.







PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



PICCINI
Wines since 1882

TENUTA
MORAIA

VILLA AL CORTILE

di
VALIANO

GEOGRAFICO


TORRE MORA

REGIO CANTINA