



**DAL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO ARRIVANO I TERZIERI
IN OMAGGIO AL 60° ANNIVERSARIO DEL GEOGRAFICO.**

GEOGRAFICO

*Per celebrare i 60 anni degli Agricoltori del Chianti Geografico,
la famiglia Piccini svela in anteprima la prestigiosa linea dei Terzieri, un tributo
al patrimonio vinicolo dei comuni storici del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina.*

Castellina in Chianti, 22 settembre – Tre vini iconici, rappresentativi di uno dei territori più vocati del Paese: il Chianti Classico. **La famiglia Piccini** svela in anteprima la prestigiosa **linea I Terzieri** per omaggiare il 60° anniversario degli Agricoltori del Chianti Geografico: **Terziere di Tramontano, Terziere di Levante e Terziere di Ponente**. Questi vini esprimono l’immenso patrimonio enologico dei tre storici comuni del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina, i “Terzieri” **secondo l’antica definizione Medioevale**.

*“Il nostro territorio è la nostra storia – commenta **Mario Piccini, Amministratore Delegato di Piccini 1882 e del Geografico** – e per celebrare un anniversario per noi tanto importante abbiamo deciso di regalare a tutti i wine lovers e agli appassionati tre nuove etichette di Chianti Classico: si tratta di differenti e preziose sfumature di Sangiovese, che si trovano ben distinte ed esclusive nei comuni storici del Chianti Classico, vale a dire Radda, Gaiole e Castellina. È proprio in questi paesi che alla fine del ‘300 nacque la Lega del Chianti, a cui ancora oggi si deve la scelta del Gallo Nero, il simbolo del nostro vino per eccellenza. I Terzieri rappresentano un progetto ambizioso, che vuole raccontare la nostra terra e i secoli di storia che l’hanno resa unica nel panorama vitivinicolo italiano. Oggi il ricorso a tecniche di micro vinificazione e a pratiche enologiche non invasive permette al Sangiovese di esprimere il proprio animo opulento, nel rispetto delle profonde peculiarità dei tre diversi vigneti, autentica espressione del relativo comune d’origine. Da quando Piccini 1882 ha legato la propria storia a quella del Geografico, nel 2018, abbiamo sempre agito con l’obiettivo di valorizzare ancora di più il nostro territorio: questa linea premium nasce quindi per rinsaldare il legame con le antiche terre del Chianti Classico. Un richiamo alla tradizione, in memoria dei tre Terzieri e dei loro rispettivi vitigni”.*

Terziere di Tramontano

Il Terziere di Tramontano è un Chianti Classico DCG, annata 2019, nato dalle uve Sangiovese che crescono sulle colline intorno a Radda in Chianti, a 480 metri sul livello del mare, esposte lungo il versante meridionale. Radda rappresenta l’espressione più chiara e cristallina del Chianti Classico di altura: infatti, i suoli argillosi di questi pendii, arricchiti da un’abbondante componente di alberese, e le particolari condizioni climatiche – con temperature più rigide rispetto agli altri due Terzieri – permettono di produrre un Chianti di estrema eleganza, con una deliziosa influenzaminerale, verticale e fresco. Di un colore rubino



ammaliante, Tramontano esprime sinuose note fruttate di ribes e lamponi, a cui si uniscono accenni di amarena e tabacco. Il sorso rivela una grande intensità, presto raggiunta da una deliziosa notasapida. Il finale è lungo e speziato. Il Terziere di Tramontano riposa 12 mesi in botti di Slavonia prima di essere imbottigliato.

Terziere di Levante

Il Terziere di Levante, Chianti Classico DOPG 2019, proviene da Vertine, un delizioso borgo medioevale a 350 metri sul livello del mare arroccato sulle colline che abbracciano Gaiole. Il suolo è di natura argillosa e ricco di galestro, una pietra particolarmente friabile che rilascia nel terreno preziosi elementi minerali che si ritrovano poi nel bicchiere, insieme alle note più squillanti, decise e speziate che rendono inconfondibile il Chianti Classico di Gaiole. Il Levante è infatti un caleidoscopio di odori e sapori che caratterizzano un vino che non si nasconde, ma appaga e seduce con la sua intima dolcezza: di colore rubino brillante, al naso regala profumi di amarena, frutti dibosco, ribes e pepe nero. La trama tannica dona un sapore succoso e intenso, puntellato dalla freschezza del tamarindo e dalle gentili melodie balsamiche. Il Terziere di Levante riposa 12 mesi in botti Allier di tostatura media prima di essere imbottigliato.

Terziere di Ponente

Il Chianti Classico DOPG 2019 Terziere di Levante presenta complesse armonie che devono la loro marcata espressività alle vigne chesorgono lungo il versante sud di Castellina in Chianti, in un terreno ricco di argilla e scheletro. Levante è un vino caldo, maturo e vigoroso, che sfoggia un'eleganza unica e una grazia sublime nei suoi aromi: un Chianti che si ricorda per la sua eleganza, freschezza e piacevolezza di beva. Di colore rubino con venature porpora, Levante presenta un bouquet fruttato, impreziosito dalle note di frutti rossi, fragole e lamponi. La solenne acidità floreale che caratterizza il sorso mantiene il palato fresco e asciutto. Un vino seducente che si affina 12 mesi in botti Allier di tostatura media prima di arrivare in bottiglia.

Agricoltori del Chianti Geografico: Agricoltori del Chianti Geografico, punto di riferimento storico del Chianti Classico, è stata la prima cooperativa dell'intera zona, nata nel 1961 dalla volontà di diciassette agricoltori del territorio – alla cui appartenenza si deve il nome Geografico – che ne sottoscrissero l'atto costitutivo. Nello stesso anno venne prodotta la prima etichetta con i tre stemmi di Radda, Gaiole e Castellina in Chianti, l'area di produzione. La prima raccolta del Geografico risale al 1965, con circa 2mila hl di vino, e nel 1972 fu costruita la cantina storica, a Gaiole. Negli anni la cooperativa è cresciuta sempre più, sia nel numero dei soci sia nella produzione, divenendo alla fine degli anni '80 una delle maggiori realtà vitivinicole della Toscana. Oggi i vigneti dei 170 soci del Geografico sono dislocati nelle zone di produzione più prestigiose della Toscana, interessando una superficie pari a circa 550 ettari. Le aree principali di produzione sono il Chianti Classico, i Chianti Colli Senesi e la Vernaccia di San Gimignano. Da sempre il Geografico ha operato per valorizzare un territorio che rappresenta un'eccellenza enologica per il Paese e per supportare ogni viticoltore da un punto di vista agronomico, enologico, produttivo, logistico e finanziario. Dal 2015 la storia del Geografico si intreccia con quella della famiglia Piccini, che prendendolo prima in gestione e acquisendolo poi definitivamente nel 2018.