

PICCINI1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



AMBASSADOR



IL RITORNO AL FUTURO DELLA FAMIGLIA PICCINI:

GINEVRA, BENEDETTA E MICHELANGELO PICCINI TORNANO IN VIGNA PER SCRIVERE IL SEQUEL DI UNA STORIA DI VINO INIZIATA NEL 1882

THE RETURN TO THE FUTURE OF THE PICCINI FAMILY: GINEVRA, BENEDETTA AND MICHELANGELO PICCINI GO BACK TO THE VINEYARD TO WRITE THE SEQUEL TO A WINE STORY BEGUN IN 1882

È un ritorno alla terra quello di Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini, quinta generazione della storica famiglia toscana del vino. Nati e cresciuti tra le vigne, i tre ragazzi non hanno mai dimenticato il fruscio del vento che spariglia le foglie, il crepitio della terra sotto gli scarponi, il sibilo della cesoia che recide il tralcio. Da qui, Ginevra, Benedetta e Michelangelo hanno battuto le strade più diverse, dal marketing alla finanza, passando per l'enologia, dando un corpo e una visione ai ricordi romantici dell'infanzia. Dopo aver affinato gli strumenti del mestiere sotto l'ala del padre Mario, i tre ragazzi sono tornati nei luoghi dove tutto è iniziato, per applicare le loro idee e tracciare un nuovo itinerario enologico. Così è nato "Generazione Vigneti", il brand che riunisce le tenute della famiglia Piccini, evidenziando il ruolo di spicco giocato dal terroir, con l'intento di scrivere il sequel di un'avventura vitivinicola che dura da oltre 140 anni.

Se è vero che il passato modella il futuro, il nuovo corso della quinta generazione non poteva che partire da Fattoria di Valiano, la tenuta della famiglia arroccata tra le colline del Chianti Classico. Qui, tra filari che giocano a nascondino con l'orizzonte e cipressi che solleticano il cielo, si respira l'aria della Toscana vecchia maniera, quella che fece innamorare Goethe. Eppure, in questa cartolina, l'immobilità è solamente apparente, perché come scrisse Curzio Malaparte: "la Toscana è paesaggio magico dove tutto è gentile intorno, tutto è antico e nuovo". Ecco, dunque, che tra i filari di Poggio Teo, cru d'eccezione di Valiano, si può intravedere ogni mattina il nuovo guardiano hi-tech delle vigne: un robot automatico che ispeziona ogni palmo di

Ginevra, Benedetta, and Michelangelo Piccini, the fifth generation of the historic Tuscan wine family, have returned to their roots. Raised among the vineyards, they never forgot the rustle of the wind through the leaves, the crunch of the earth beneath their boots, or the snip of shears cutting vines.

Each followed diverse paths — marketing, finance, and winemaking — transforming their romantic childhood memories into a vision for the future. After honing their skills under the guidance of their father, Mario, the siblings returned to their origins to implement their ideas and carve out a new wine legacy. Thus, "Generazione Vigneti" was born, a brand uniting the Piccini family estates and emphasizing the importance of terroir, aiming to continue a winemaking adventure that has lasted over 140 years.

Acknowledging that the past shapes the future, the fifth generation's journey begins at Fattoria di Valiano, the family estate nestled in the hills of Chianti Classico. Here, among rows of vines stretching to the horizon and cypress trees reaching for the sky, the essence of old-world Tuscany can still be felt, the same Tuscany that once captivated Goethe. Yet, despite its postcard-like appearance, the landscape is far from stagnant. As Curzio Malaparte wrote, "Tuscany is a magical landscape where everything is gentle, everything is old and new." Among the rows of Poggio Teo, Valiano's exceptional cru, you will find a new hi-tech guardian of the vineyards each morning: an automatic robot that inspects every inch of land

terra per prevenire le malattie fungine. Ultima frontiera dell'agri-tech, il robot prende il nome da Icaro, il fanciullo che con le ali impastate di cera osò sfidare il sole.

"Il nostro Icaro però – spiega Pasquale Presutto, Direttore Tecnico della tenuta – stavolta, ha imparato la lezione e non si arrischia più verso i raggi del sole, ma usa le sue ali, tappezzate di pannelli, per irradiare le piante con raggi UV-C ed evitare, in maniera naturale, l'insorgere delle più temibili malattie della vite, come la Peronospora. Frutto di una realtà tutta italiana, Icaro è alimentato ad energia elettrica, con un sistema GPS integrato, che gli permette di orientarsi con successo nel dedalo dei filari."

Sulle ali di Icaro, il progetto della quinta generazione vola verso il futuro, rispettando l'ambiente e il profondo legame con il territorio, pietra angolare di "Generazione Vigneti".

"Questa nuova tecnologia – continua Pasquale – ci permetterà di continuare il nostro percorso all'insegna della sostenibilità ambientale, inaugurata qualche anno fa con la completa conversione dei nostri vigneti a regime biologico, per proporre dei vini che sappiano interpretare il terroir, nel pieno rispetto dell'ambiente."

La stessa filosofia anima anche Tenuta Moraia, posta nelle terre indomite della Maremma Toscana che si tuffano a capitombolo nelle onde del Tirreno. Qui, oltre vent'anni fa, è iniziata la storia d'amore tra la famiglia Piccini e questo spicchio di terra.

È un placido giorno d'estate. I raggi del sole bagnano le colline toscane che si affacciano sul mare di Castiglion della Pescaia. Immerso in questo paradiso, Pierangiolo Piccini, il nonno dei tre ragazzi, passeggia tra le viti, lasciando affondare i suoi passi nel tepore della terra. D'un tratto si arresta, gonfia i polmoni con la limpida aria marina e lascia scivolare i suoi occhi lungo i ritmici saliscendi dei filari. Nello spazio di un attimo, l'istinto di Pierangiolo anticipa i calcoli agronomici,

to prevent fungal diseases. This latest innovation in agri-tech is named Icaro, after the boy who dared to fly too close to the sun with wings made of wax.

"Our Icaro," explains Pasquale Presutto, Technical Director of the estate, "has learned his lesson. He no longer risks the sun's rays but uses his wings, covered with solar panels, to irradiate the plants with UV-C rays, naturally preventing the onset of the most dreaded vine diseases, such as downy mildew. Developed by an entirely Italian company, Icaro is powered by electricity and equipped with an integrated GPS system, allowing it to navigate the labyrinth of vineyard rows successfully."

On the wings of Icaro, the fifth-generation project soars into the future, embracing environmental sustainability and a profound connection with the land, the foundation of "Generazione Vigneti." "This new technology," Pasquale continues, "will enable us to pursue our path of environmental sustainability, initiated a few years ago with the complete conversion of our vineyards to organic farming, allowing us to produce wines that truly reflect the terroir while fully respecting the environment."

This same philosophy inspires Tenuta Moraia, located in the wild lands of the Tuscan Maremma. Here, over twenty years ago, the Piccini family's love with this slice of land began. It's a placid summer day. The

It's a placid summer day. The sun's rays bathe the Tuscan hills overlooking the sea of Castiglion della Pescaia. Immersed in this paradise, Pierangiolo Piccini, the grandfather of the three siblings, walks among the vines, letting his steps sink into the warm earth. Suddenly he stops, takes a deep breath of the clear sea air, and lets his eyes glide over the rhythmic ups and downs of the rows. In an instant, Pierangiolo's instinct



scrutando orizzonti che solamente un artista riesce ad immaginare. Deciso ad inseguire il suo intuito, Pierangiolo investe su queste colline acquisendo Tenuta Moraia, il colpo di genio di un maestro del vino.

Anni dopo, i suoi eredi continuano a rendere omaggio all'intuito del nonno, coltivando una terra che oggi viene salutata da tutti come la nuova frontiera del vino toscano. Cullate dal respiro del mare, le viti crescono rigogliose sulle soglie del bosco, lungo un sentiero naturale che unisce l'entroterra maremmano al mare. I 160 ettari, 60 dei quali vitati, rigorosamente a regime biologico, corrono sopra un suolo d'eccezione che esalta il Sangiovese e le più acclamate varietà internazionali.

Dal loro intreccio nascono i rinomati Supertuscan della tenuta, tra l'iconico Perpiero, delicato tributo della quinta generazione al nonno Pierangolo, che chiude – anche simbolicamente – un cerchio che affonda le sue radici nella storia di famiglia e nella continua volontà di coltivare il futuro del vino italiano.

surpasses agronomic calculations, envisioning horizons that only an artist can imagine. Trusting his intuition, Pierangiolo invested in these hills by acquiring Tenuta Moraia.

Years later, his heirs continue to honor their grandfather's vision, cultivating land now celebrated as the new frontier of Tuscan wine. Nurtured by the sea breeze, the vines thrive on the edge of the forest, along a natural path connecting the Maremma hinterland to the sea. The 160 hectares, 60 of which are vineyards, are strictly organic, growing on exceptional soil that enhances Sangiovese and the most acclaimed international varieties.

From this union, the renowned Supertuscans of the estate are born, including the iconic Perpiero, a delicate tribute from the fifth generation to their grandfather Pierangiolo. This gesture symbolically closes a circle rooted in family history and a continuous desire to cultivate the future of Italian wine.

VALIANO
6.38
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
DOCG 2019





VALIANO
POGGIO TEO
CHIANTI CLASSICO RISERVA
DOCG 2020





TORRE MORA SCALUNERA ETNA ROSATO DOC 2023





PICCINI
COLLEZIONE ORO CHIANTI SUPERIORE
DOCG 2022







IL PRODOTTO DEL MESE: DONNA DI VALIANO

PRODUCT OF THE MONTH: DONNA DI VALIANO TOSCANA CHARDONNAY

Donna di Valiano è un delicato omaggio al lato femminile della famiglia Piccini, che celebra il ruolo cruciale delle donne nella nostra storia. È un vino che parla al femminile, dedicato a tutte le donne del mondo. Donna di Valiano is a delicate tribute to the woman the Piccini family, which have always played a crucial role in our history. This wine is dedicated to them and to all the women of the world.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Gradazione alcolica: 13 % Vol. **Enologo:** Pasquale Presutto

Area di produzione: Castelnuovo Berardenga

Vigneti: I vigneti a bassa resa di Chardonnay e Sauvignon Blanc sorgono ad un'altitudine di 200 - 300 m s.l.m. Le vigne riposano su un terreno ricco di calcare e pietre pesanti, godendo di un'esposizione nord-est e di temperature più fresche.

Virificazione: Le uve Chardonnay e Sauvignon Blanc vengono accuratamente selezionate e raccolte tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre, a seconda delle condizioni climatiche. Dopo le operazioni di pigiatura, il mosto viene lasciato fermentare in vasche di acciaio.

Affinamento: Il 50% del blend affina in barriques di rovere francese per tre mesi.

Note degustative: Donna di Valiano spande il suo soffice bouquet fruttato. I freschi aromi di pesca ed ananas si fondono ai sentori di vaniglia e burro, esaltati dalla maturazione in barrique. Al palato presenta un'ottima struttura, rotonda ed elegante. Il finale è appagante, carezzevole e avvolgente.

Abbinamenti: Ideale con frutti di mare e risotti leggeri.

Temperatura di servizio: 12° C

Grape varieties: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Alcohol: 13% Vol

Winemaker: Pasquale Presutto

Production Area: Castelnuovo Berardenga **Vineyards:** Low yields vines of Chardonnay and Sauvignon Blanc are located at 200 - 300 m a.s.l. on a rich in lime and heavy stone soil. The plants enjoy north-easterly exposure, a cooler temperature and a significant variation.

Winemaking: The scrupulously selected Chardonnay and Sauvignon Blanc grapes undergo soft pressing and fermentation in stainless steel vats.

Aging: 50% of the wine is aged for 3 months in French oak barriques.

Tasting notes: Donna di Valiano spreads its soft embrace of fruity notes. Sumptuous aromas of peach and pineapple blend with hints of vanilla and butter, enhanced by the aging in barrique. On the palate it has an excellent structure, round and elegant. The finish is satisfying, caressing and enveloping.

Food pairing: Ideal with seafood dishes and delicate risotto.

Serving temperature: 12° C





LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO















