



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

MAGGIO / GIUGNO 2022

AMBASSADOR





UNA PORTA SULLE LANGHE

LANGHE: IMMENSE BEAUTY

Dolci colline, borghi e filari di viti che si perdono oltre l'orizzonte. Questa è la meravigliosa terra delle Langhe, riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco. Qui, da secoli, il vino è un'arte e il Barolo il suo capolavoro. Per questo motivo, abbiamo deciso di investire in queste terre, acquisendo lo storico marchio "Porta Rossa", antica cantina che ha contribuito alla gloria del vino piemontese. Le sue origini si intrecciano con le vicende del passato e riportano le lancette della storia al tempo di Napoleone Bonaparte.

Durante le spedizioni in terra italiana, gli ufficiali del generale francese rimasero sbalorditi dalla bellezza che si parava davanti ai loro occhi. Tra i soldati che si innamorarono di questo spicchio d'Italia ci fu Assic, capitano dell'armata napoleonica e protagonista della nostra storia. Incantato dal panorama delle Langhe, Assic decise di costruire un palazzo sulla sommità di un colle, a Diano d'Alba.

Ancora oggi, il palazzo svetta tra le vie del paesino, con la sua inconfondibile facciata, dominata dal solenne portone rosso. Nel corso della storia, molti illustri personaggi varcarono le ante rosse della sua soglia, tra cui il colonello sabardo Giuseppe Castellazzo che destinò il palazzo ad un uso vinicolo. Ma il vero ospite d'onore fu il primo re d'Italia, Vittorio Emanuele II. Il re galantuomo amava perdersi tra i piaceri della tavola e nei suoi frequenti soggiorni nelle Langhe bussò più volte alla 'porta rossa' per concedersi al buon bere. Infine, negli ultimi decenni, le chiavi della cantina sono passate nelle mani di Pierfranco Bonaventura, uno dei più rinomati enologi del Piemonte. Grazie alla sua tecnica, Pierfranco ha trasformato "Porta Rossa" in un marchio internazionale, rendendo la cantina uno

Rolling hills, villages and rows of vines. This is the wonderful land of the Langhe, recognized as a World Heritage Site by Unesco. Here, for centuries, wine has been an art and Barolo its masterpiece. For this reason, we have decided to invest in these lands, acquiring "Porta Rossa" (Italian for "Red Door"), a historic Piedmontese winery which represents the excellence of the hills of Alba. To discover the origins of the winery, we must take a step back in history, up to the time of Napoleon Bonaparte.

During the Italian wars, the officers of the French general were amazed by the beauty of Piedmont. Among the soldiers who fell in love with this corner of Italy was Assic, captain of the Napoleonic army. Enchanted by the landscape of the Langhe, Assic decided to build a palace on the top of a hill, in Diano d'Alba, as a residence for his stays in Italy. Even today, the building stands out among the streets of the village, with its unmistakable facade, adorned by the solemn red door. Over the centuries, many illustrious characters crossed the red door, including the Savoy colonel Giuseppe Castellazzo who gave the palace a wine direction. But the guest of honour was the first king of Italy, Vittorio Emanuele II. The king loved good food and good wine; for this reason, in his frequent stays in the Langhe, he crossed the 'red door' several times.

Finally, in recent decades, the keys to the winery have passed into the

dei punti di riferimento dei vini delle Langhe.

“Mettiamo la nostra esperienza al servizio della tradizione - sottolinea Pierfranco - riservando attenzioni maniacali alla materia prima e alla sua lavorazione nelle nostre cantine. Il nostro obiettivo è valorizzare e interpretare il territorio, per questo i nostri vini affinano esclusivamente in grandi botti. Il lungo riposo in legno permette al vino di acquisire una notevole struttura e un grande potenziale di invecchiamento. Le nostre parole d'ordine sono qualità ed eccellenza. Così nascono le nostre etichette più pregiate, tra cui il principe delle Langhe: il Barolo”

Sotto l'abile guida di Pierfranco Bonaventura, la “Porta Rossa” ha iscritto il suo nome nell'albo d'oro delle cantine piemontesi, facendo della valorizzazione del territorio la sua bandiera.

“Promuovere e raccontare il territorio - afferma Mario Piccini - sono due pilastri anche della nostra azienda. Da 140 anni, in qualità di ‘famiglia italiana del vino’, ci poniamo l'ambizioso obiettivo di raccontare le eccellenze vinicole del nostro Paese, nel rispetto della filosofia produttiva che esalta lo stretto legame tra i vini e il loro luogo di origine. È quindi una grande soddisfazione sapere che da oggi l'orizzonte vinicolo del nostro Gruppo abbraccia le colline piemontesi”.

hands of Pierfranco Bonaventura, one of the most renowned winemakers in Piedmont. “We put our experience at the service of tradition - underlines Bonaventura - paying attention about the raw material and its processing in our cellars. Our goal is to enhance and interpret the territory; for this reason, our wines are refined exclusively in large barrels. The long rest in wood allows the wine to acquire a remarkable structure and a great aging potential”. Over the years “Porta Rossa” has become an international brand, under the guide of Pierfranco Bonaventura, who made the winery one of the reference points for Langhe wines.

“Enhancement and interpretation of the territory - says Mario Piccini - are also two pillars of our company. For 140 years, as the ‘Italian wine family’, we have set ourselves the ambitious goal of describing the oenological excellence of our country. From today, the wine horizon of our Group embraces the hills of Piedmont, respecting the production philosophy that enhances the close link between the wines and their place of origin”.



LA NUOVA CASA DEI VINI PICCINI 1882

The new House of Piccini 1882 wines

All'interno dello stabilimento di Casole d'Elsa fervono le attività. Ogni giorno, un via vai di camion anima il grande piazzale. Poco più in là, al riparo, in uno spicchio di verde, sorge un piccolo gioiello. Le sue alte mura dorate risplendono sotto i raggi del sole, custodendo, al loro interno, una schiera di larghe botti di legno. È la nuova cantina di Piccini 1882, un vero e proprio tempio dedicato a tutti i vini del Gruppo.

«Siamo in un luogo unico – commenta orgoglioso Mario Piccini – entrare qui dentro significa entrare nel cuore della nostra azienda. Accarezzare le botti mi riconnette con la materia prima del nostro lavoro: il vino e il lento scorrere del tempo che costruisce e forma le sue qualità. Qui si può toccare con mano la storia della nostra famiglia, il nostro passato e il nostro futuro. Ma questo non è soltanto un luogo deputato alla memoria; è anche e soprattutto uno scrigno destinato a conservare la bellezza. La bellezza che si esprime in un sorriso, in uno sguardo, nelle cose fatte bene. Perché è solo attraverso la bellezza che il mondo può crescere».



▶ SCAN ME

In the Casole d'Elsa facility, activities are in full swing. Every day, a bustle of trucks animates the large square. A little farther on, in a green spot, there is a small jewel. Its high golden walls shine under the sun's rays, protecting a row of large wooden barrels. This is the new Piccini 1882 cellar, a temple dedicated to all the wines of the Group.

«We are in a unique place – comments Mario Piccini proudly – entering here means entering the heart of our company. As I caress the barrels, I am reminded of the foundation of our work: wine and the slow passage of time that shapes its character.

Here you can touch the history of our family, our past and our future. But this is more than just a place of remembrance; it is first and foremost a place dedicated to preserving beauty. The beauty of a smile, the beauty of a look, the beauty of well-done things. Because, the only way to brighten the world is through beauty.

PREMIA

DONPÀ
AGLIANICO DEL VULTURE
DOC



BORGO ALLA TERRA
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
DOCG



WARDS

COLLEZIONE ORO
CHIANTI GOVERNO
DOCG



SCALUNERA
ETNA ROSATO
DOC





IL PRODOTTO DEL MESE: HISTRIO

Siamo fieri di presentarvi Histrio, un ambizioso progetto che ripercorre le tappe fondamentali della storia del vino, rievocando quei tempi antichi in cui il bacino del Mediterraneo si ricoprì di ricche e potenti civiltà, accomunate da un unico denominatore: il vino. Dal Medio Oriente, all'Egitto, passando per la Grecia e l'Italia, il vino ha unito le più diverse culture, imbevendo coi suoi aromi il modo di vivere degli antichi. Attorno a questa squisita bevanda sono sorti miti, leggende, affari e pratiche più disparate, ma una cosa è certa: poche cose hanno forgiato la cultura e la storia dell'uomo come il vino.

We are proud to introduce you Histrio, a project that traces the most fundamental stages in the history of wine, recalling those ancient times when the Mediterranean basin was dotted with powerful civilizations united by one common denominator: wine. Through its aromas, wine has united the most diverse cultures from the Middle East to Egypt, passing through Greece and Italy to enliven the ancient way of life. Numerous myths, legends, businesses, and practices surround this exquisite drink, but one thing is certain: few things have shaped the culture and history of mankind like wine.

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Sangiovese 90%, Malvasia Nera 10%

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Toscana IGT

Vinificazione: Una volta terminate le procedure di pigiatura, diraspatura e fermentazione, Histrio riposa per 12 settimane in una speciale anfora in argilla. Questo materiale può essere considerato l'ideale punto d'incontro tra il legno e l'acciaio. Difatti, le vasche in acciaio isolano il vino da qualsiasi scambio di ossigeno con l'esterno, senza influenzare il suo corredo aromatico. Al contrario, il legno consente al vino di respirare, pur rilasciando i suoi tipici sentori. Come una perfetta sintesi, l'anfora, in virtù del suo manto poroso, permette uno scambio di aria tra l'interno e l'esterno, ma, come l'acciaio, non impatta sul profilo organolettico del vino.

Note degustative: L'affinamento in argilla permette ad Histrio di esibire un vivido bouquet di frutta rossa, impreziosito da una gentile reminiscenza minerale. Il sorso esprime morbidezza e profondità, senza perdere l'eleganza. La freschezza giostra su punte di piacevole acidità, accompagnando verso un finale persistente che richiama gli aromi floreali e fruttati.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Blend: Sangiovese 90%, Malvasia Nera 10%

Alcohol: 13,5% Vol.

Appellation: Toscana IGT

Winemaking: Once the pressing, destemming and fermentation procedures are completed, Histrio ages for 12 weeks in a special clay amphora. Clay can be thought of as a middle ground between steel and oak. Stainless steel allows for an oxygen-free environment and doesn't impart any flavours into the wine. Oak, on the other hand, allows for ample oxygen to reach the juice, and the wood's tannins can also affect the aromas and flavours of the wine. Like oak, clay is porous, so it does allow for some oxygen giving the wine a deep and rich texture, but like steel it's a neutral material that won't impart any additional flavours.

Tasting notes: Aging in clay allows Histrio to exhibit a vivid bouquet of red fruit, embellished with a gentle mineral reminiscence. The sip expresses softness, depth and elegance. The fresh acidity accompanies towards a persistent finish that recalls floral and fruity aromas.

Food pairing: Perfect with red meats, game and aged cheeses.

Serving temperature: 18 °C.







PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

PICCINI
Wines since 1882

TENUTA
MORAIA

VILLA AL CORTILE


VALIANO

GEOGRAFICO


TORRE MORA

REGIO CANTINA