

PICCINI1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBASSADOR #ORANGE WINTER





IL NATALE IN CASA PICCINI: MARIO PICCINI RACCONTA I SUOI VINI PER LE FESTE

CHRISTMAS AT PICCINIS' HOME:
MARIO PICCINI TALKS ABOUT HIS WINES FOR THE HOLIDAYS

Un rito di famiglia legato alle feste di Natale: Ad ogni Natale si ripete una lunga tradizione a cui siamo molto legati. L'intera famiglia si riunisce a Valiano, la nostra tenuta nel Chianti Classico, dove la festa si accende tra un sorriso e un calice di vino. Immancabile è la consueta passeggiata fra le vigne che circondano il maniero. Immersi nella natura, respiriamo la brezza che filtra tra i filari, accarezzando con lo sguardo i dolci fianchi delle colline. La scampagnata si conclude su uno dei colli che domina Valiano, da cui nasce il nostro prelibato "Poggio Teo", un cru di impareggiabile eleganza che interpreta fedelmente le peculiarità di questo spicchio di terra. Quando il primo buio inizia a tinteggiare il cielo, torniamo alla tenuta a goderci un po' di meritato relax. Il crepitare del fuoco nell'ampio caminetto accompagna le risate e l'immancabile tombola con tutti i parenti. La serata è coronata dalla consueta degustazione delle nuove annate della vendemmia dell'anno corrente.

Un ricordo di un Natale proprio speciale:

Ogni Natale porta con sé una magia ed un'atmosfera speciali, impalpabili eppure vividissime, ma se dovessi indicarne uno sceglierei il 25 dicembre di qualche anno fa. Quella volta, dopo la consueta camminata tra le vigne, ci radunammo sotto l'albero, pronti per un altro dei nostri rituali preferiti: <mark>ballare</mark> al ritmo delle canzoni di Natale. Il lettore CD, però, non ne volle sapere di partire; quindi, per non deludere la platea, mi improvvisai maestro d'orchestra e intonai qualche brano. Nel frattempo, i ragazzi <mark>stavano disputando un'infinita partita a</mark> Monopoli, accesa dalla solita contesa per il possesso della pedina a forma di fiasco. La sera, infine, ci radunammo davanti alla TV. Andava in onda uno dei nostri film preferiti: "A good year", una pellicola che ogni volta ci ricorda l'immenso amore per il nostro lavoro e il genuino legame che ci unisce alla terra. Un Natale da incorniciare.

Can you tell us about a family ritual linked to the Christmas holidays?

Every Christmas we follow a longestablished tradition that is very dear to us. Our family gathers at Valiano, our Chianti Classico estate, where a smile and a glass of wine light up the party. A walk through the vineyards surrounding the manor is a must. Our eyes wander over the smooth slopes of the hills as we breathe in the gentle breeze that filters through the rows. The picnic ends on one of the hills overlooking Valiano, from which our delicious "Poggio Teo" is born, a cru of incomparable elegance that faithfully interprets the peculiarities of this slice of land. When the first dark begins to paint the sky, we go back to the estate to enjoy some well-deserved relaxation. The crackling of the fire in the large fireplace accompanies the laughter and the inevitable bingo with all the relatives. The evening is crowned by the usual tasting of the new vintages of the current year's harvest.

A memory of a very special Christmas:

Every Christmas brings with it a special magic and atmosphere, impalpable yet very vivid; but there was a December 25th that I will never forget. That day, after the usual walk through the vineyards, we gathered under the tree, ready for another of our favorite rituals: dancing to Christmas songs. However, the CD player failed, so I improvised as a conductor and sang a few songs in order not to disappoint the audience. In the meantime, the boys were playing Monopoly, competing over possession of the flask-shaped pawn. Finally, in the evening we gathered in front of the TV. One of our favorite movies was on the air: "A good year", a film that every time reminds us of the immense love for our work and the genuine bond that unites us to the earth. A Christmas to frame.

ORANGE

Quali vini si stappano in famiglia durante le Feste natalizie? Le nostre feste natalizie sono accompagnate dai vini che raccontano l'eccellenza delle nostre colline. Un classico che non può mai mancare è "6.38 Gran Selezione", raffinata interpretazione del Chianti Classico che conquista il palato con il suo concerto aromatico di frutti e spezie, livellato da una deliziosa nota sapida e da una sorprendente freschezza. Un'altra etichetta sempre presente sulla nostra tavola è la superba "Contessa di Radda Chianti Classico", prestigiosa espressione delle colline di Radda e Gaiole. Infine, non esiste Natale in famiglia senza "Poggio Teo", una delicata poesia dedicata al Sangiovese e al cru che svetta tra le vigne di Valiano.

Quali, invece, portate a casa di amici?

Un vino irrinunciabile è il nostro best seller "Collezione Oro Chianti Riserva". Le sue geometrie eclettiche e versatili lo rendono il compagno ideale per le cene in compagnia. Se invece volete stupire i vostri ospiti con un gusto più solenne, stappate una bottiglia di "Scalunera Etna Rosso", un vino raffinato che non dimentica lo spirito caparbio e vulcanico dell'Etna. Per gli amanti del bianco non avrei dubbi: "Vermentino

Maremma Toscana", fresca e brillante interpretazione delle lande maremmane, capace di accendere la serata con le sue note

briose.

Quali vini mettete sotto l'albero da regalare?

Sotto le feste, una magnum di "Brunello di Montalcino Piccini" è un dono prezioso che farà le gioie di qualsiasi winelover. Sontuoso e solare, il nostro Brunello esibisce una magnifica intensità. sostenuta da un'elegante trama tannica. Un altro regalo imperdibile per gli amanti del vino è Contessa di Radda Which wines do you uncork during the Christmas holidays?

Our Christmas celebrations are accompanied by wines that tell the excellence of our hills. There is nothing better than '6.38 Gran Selezione', a refined interpretation of Chianti Classico that dominates the palate by combining fruit and spices, tempered by a delicious savory note and a surprising freshness. Another bottle always present on our table is the superb "Contessa di Radda Chianti Classico", a prestigious expression of the hills of Radda and Gaiole. Finally, there is no family Christmas without "Poggio Teo", a delicate poem dedicated to Sangiovese and the cru that stands out among the vineyards of Valiano.

Which ones, on the other hand, do you take to a friend's house?

An unmissable wine is our best seller "Collezione Oro Chianti Riserva". Its eclectic and versatile geometries make it the ideal companion for dinners with friends. If, on the other hand, you want to amaze your guests with a more solemn taste, uncork a bottle of "Scalunera Etna Rosso", a refined wine that does not forget the stubborn and volcanic spirit of Etna. For white wine

lovers, I would have no doubts: "Vermentino Maremma Toscana", a fresh and brilliant interpretation of the Maremma lands, capable of lighting up the evening with its

lively notes.

SEI ALLA RICERCA DEL REGALO PERFETTO? VISITA IL NOSTRO E-COMMERCE E APPROFITTA ORA DELLE NOSTRE OFFERTE NATALIZIE!



ARE YOU LOOKING FOR THE PERFECT GIFT? VISIT OUR E-COMMERCE: OUR CHRISTMAS DISCOUNTS ARE WAITING FOR YOU!

Which wines do you give away under the Christmas tree?

During the holidays, a magnum of "Brunello di Montalcino Piccini" is a precious gift that will delight any wine lover. Sumptuous and sunny, our Brunello exhibits a magnificent intensity, supported by an elegant tannic texture. Wine

WINTER

Chianti Classico Riserva", un gioiello di armonia che si scioglie, nel palato, in un tenero abbraccio di grazia e complessità.

Come apparecchiate la tavola?

Sotto le feste la tenuta di Valiano si illumina di candele e ghirlande. Il grande salone ospita la lunga tavolata ricolma di addobbi e decorazioni floreali che accendono lo spirito natalizio. L'ospite d'onore è chiaramente il vino, omaggiato e riverito sin dalla mise en place con la scelta dei calici più adatti ad assaporare le sfumature delle bottiglie in tavola.

Qual è il piatto che non manca mai per le vostre Feste natalizie?

Il nostro amore per la tradizione si riflette anche in cucina. Sulla tavola abbondano gli odori e i sapori di una volta: brodo di carne, pollo in gelatina, agnello con patate e verdure, accompagnati da insalata russa e sformati di verdura. Non mancano i dolci tipici della pasticceria toscana, come ricciarelli e cantucci, imbevuti nel nostro vin santo Piccini. Chiude la cena l'imperdibile fetta di panettone.

enthusiasts will also enjoy the "Contessa di Radda Chianti Classico Riserva", a jewel of harmony that embraces the palate with a touch of grace and complexity.

How do you set the table?

Candles and garlands decorate the Valiano estate during the holidays. In the spacious hall, a long table is adorned with floral decorations to ignite the Christmas spirit. Wine is clearly the guest of honor. It is honored right from the setting of the table with the choice of appropriate glasses to savor the subtleties of its fragrances.

What is the dish that never fails for your Christmas holidays?

Our love for tradition is also reflected in the food. On the table, old-fashioned aromas and flavors abound: chicken in jelly, lamb with vegetables and potatoes, accompanied by a Russian salad and a vegetable flan. The dinner ends with typical sweets from the Tuscan pastry shop, such as ricciarelli and cantucci, soaked in our Vin Santo Piccini. The unmissable slice of panettone closes the dinner.





TENUTA MORAIA VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC 2021 PICCINI MAGNUM BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018





P 2022

Due Bicchieri





IL PRODOTTO DEL MESE: CHIANTI ORANGE WINTER EDITION

Il Chianti Orange ha accompagnato gli ultimi vent'anni di Piccini, segnando un momento di svolta nella storia dell'azienda. Da oggi, il vino più celebre della vinicola si rinnova in una divertente Limited Edition a tema natalizio. Sei diverse etichette raccontano il tepore dell'inverno, per rendere ancora più uniche e calde le vostre serate in compagnia. Divertitevi a collezionarle tutte!



SCAN ME

Chianti Orange accompanied Piccini's last twenty years, marking a turning point in the history of the company. From today, our symbolic wine label is available in a fun Christmas-themed limited edition. To make your evenings with friends even more unique, we designed six labels that tell the warmth of winter.

BECOME A PICCINI AMBASSADOR AND FIND OUT HOW TO WIN EXCLUSIVE PRIZES!

DIVENTA UN PICCINI AMBASSADOR E SCOPRI COME VINCERE PREMI ESCLUSIVI!

scheda tecnica - data sheet

Uvaggio: Sangiovese 90%, Ciliegiolo 5%,

Canaiolo 5%

Denominazione: Chianti DOCG **Gradazione alcolica:** 13% Vol.

Vinificazione: Genuino come ogni toscano, Chianti Orange dà una scossa alla tradizione, proponendo un Chianti più

giovane e contemporaneo.

Igrappoli di Sangiovese, Ciliegiolo e Canaiolo vengono attentamente selezionati e vinificati a temperatura controllata. Segue un lungo periodo di macerazione in tini d'acciaio, per smussare il gusto e ottenere un vino morbido e suadente.

Note degustative: Il rosso rubino di Chianti Orange scintilla come un fiocco di neve. Al naso, si accendono subito aromi di frutti rossi e di erbe aromatiche. Il sorso scende caldo e morbido, accompagnato da tannini vellutati e da un intenso finale di frutta matura.

Abbinamenti: Chianti Orange è il compagno perfetto per la tua tavola: si sposa con zuppe, primi piatti, arrosti e pizza; ma soprattutto si abbina alle serate in buona compagnia!

Temperatura consigliata: 16 °C

Grape varietie: Sangiovese 90%, Ciliegiolo 5%, Canaiolo 5%

Alcohol: 13% Vol.

Appellation: Chianti DOCG

Winemaking: As genuine as Tuscan people, Chianti Orange reinvents the Chianti tradition to make it more contemporary and youthful. Sangiovese, Ciliegiolo, and Canaiolo clusters are carefully selected and vinified at controlled temperatures. Afterward, the wine is macerated in steel vats for a long period, which smooths out its taste and creates a fruity wine.

Tasting notes: Chianti Orange's ruby red colour sparkles like a snowflake. Its bouquet gives a pleasant fragrance of red fruits and aromatic herbs. A rich and soft sip is accompanied by velvety tannins towards an intense fruit finish. Food pairing: The Chianti Orange is the perfect companion for any dinner party: it pairs well with soups, first courses, roasted meats, and pizza; but most importantly it goes well with evenings spent with friends and family.

Serving temperature: 16 °C





