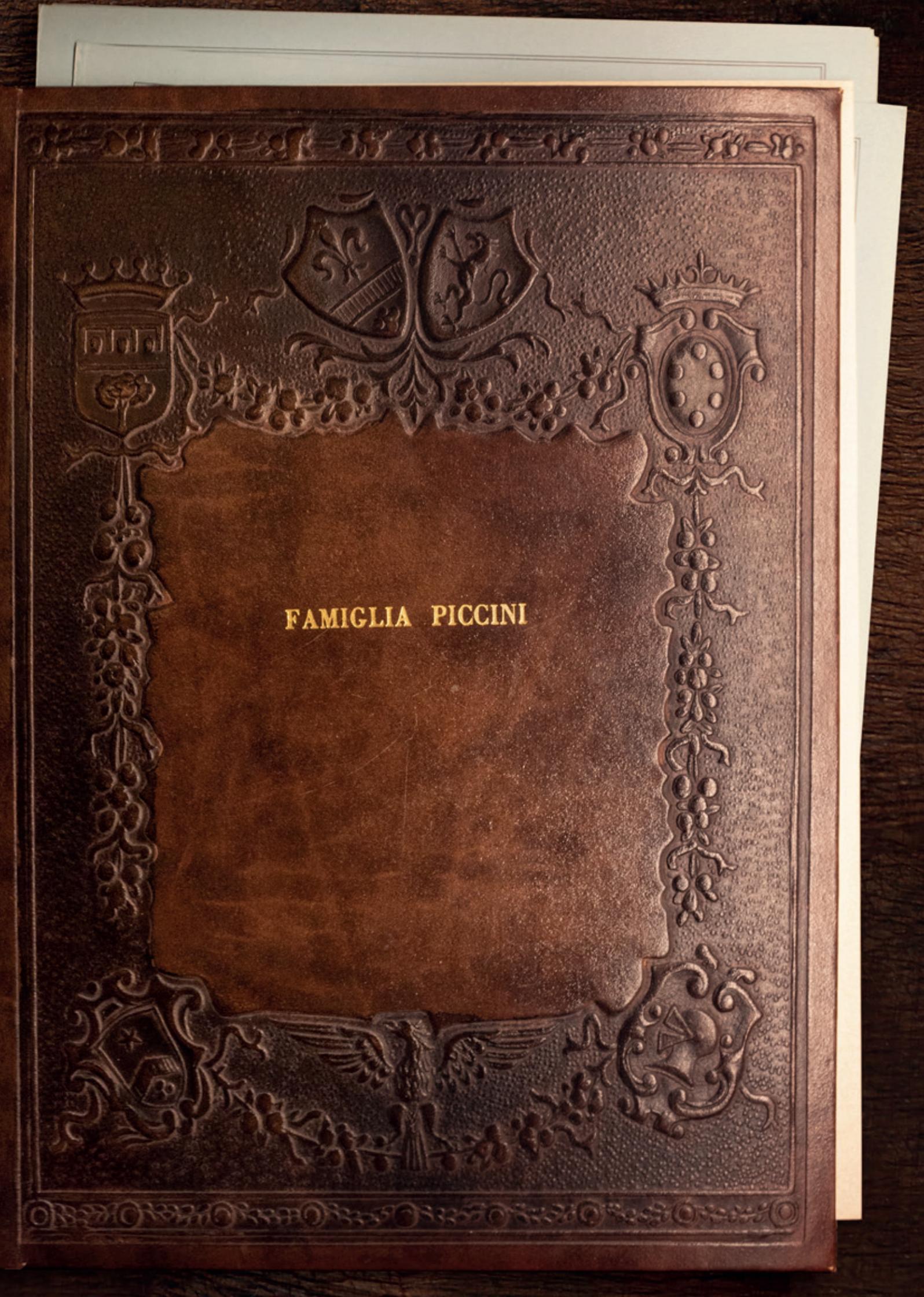




**PICCINI**



The image shows a dark brown leather book cover with an intricate embossed border. The border features four heraldic crests: top-left (crowned shield with a cross and a rose), top-center (two shields with a fleur-de-lis and a lion), top-right (crowned shield with six dots), and bottom-right (shield with a triangle and a crescent). A central eagle with spread wings is positioned at the bottom of the border. The text 'FAMIGLIA PICCINI' is embossed in the center of the cover.

FAMIGLIA PICCINI



*La nostra storia inizia tanto tempo fa, in un piccolo paese nel cuore della Toscana: Poggibonsi. Qui, nel 1861, nell'anno dell'Unità d'Italia, nasce Angiolo Piccini, il capostipite di un'avventura lunga cinque generazioni. Erede di una famiglia di mercanti, il giovane Angiolo segue con interesse gli affari del padre, ma le stoffe non lo appassionano.*

*Così, un giorno, a soli 21 anni il ragazzo dà una spallata al suo destino, abbandonando i progetti che la famiglia aveva ricamato su di lui, per inseguire la sua vera passione: il mondo del vino. L'avventura di Piccini nasce così, da quella scintilla coraggiosa e ribelle che condusse Angiolo a fondare una casa vinicola, rompendo col suo passato. Correva l'anno 1882. Nel giro di pochi anni, la giovane vinicola inizia a raccogliere i primi successi, grazie soprattutto alla vena intraprendente di Angiolo e alla propensione al commercio, insita nella sua famiglia. Nel frattempo, di pari passo con il crescente giro d'affari raggiunto dall'azienda, anche questo angolo di Toscana conosce un fermento e uno sviluppo mai visti prima. Un mondo intero ruota attorno al vino, plasmando il profilo sociale ed economico dei borghi del Chianti.*



PREMIATA CASA PRODUTTRICE ED ESPORTATRICE  
di VINI ED OLII DEL CHIANTI

## MARIO PICCINI FU ANGIOLINO

*Ormai all'apice del suo successo, nel 1925 Angiolo lascia l'azienda ai figli Mario e Arturo: Piccini diviene un affare di famiglia. I suoi eredi possono contare su 50 ettari di terra e su un prezioso insegnamento: "Non conta quanto fai, ma quanta passione metti in ciò che fai".*

*Mario raccoglie il testimone del padre, con l'ambizione di inaugurare una nuova stagione di traguardi. Il suo compito, però, è tutt'altro che agevole: le burrasche della storia gli sbarrano la strada, minacciando il suo cammino. Sono infatti gli anni della Grande Depressione e della Seconda Guerra Mondiale. Nonostante ciò, Mario si rivela un capitano abile e coraggioso e, grazie alla sua audacia, scrive l'epoca d'oro di Piccini. Da navigato uomo d'affari, Mario sa bene che la strada del successo passa attraverso i binari. Seguendo questa intuizione, la vinicola cambia casa e si trasferisce davanti alla stazione di Poggibonsi. Lungo i sentieri delle rotaie, i vini Piccini raggiungono i quattro angoli del globo.*

*Ma il Novecento è un secolo che non fa sconti e nel 1943, in un giorno di dicembre, le lancette della storia si fermano. Il cielo di Poggibonsi si tinge di nero e nell'aria rimbomba il turbinio degli aerei. Dall'alto, oltre le nuvole, una pioggia di bombe si abbatte sulla città. Nel pandemonio che si scatena, anche la vinicola Piccini viene ridotta ad un cumulo di cenere. Tuttavia, Mario non è tipo da farsi scoraggiare e nemmeno le bombe demoliscono la sua tenacia.*





*Rimboccatosi le maniche, negli anni '50 fonda un consorzio che infonde nuova linfa al commercio vinicolo, rilanciando l'economia locale. Di pari passo, Mario rinsalda l'immagine del brand, grazie ad una mirata e pionieristica campagna di comunicazione che apre le porte ai clienti internazionali. Simbolo di questa nuova identità è il "Chianti Preferito", che accompagna la rinascita dell'azienda, in Italia e all'estero.*

*Nel 1963, Mario lascia il timone dell'azienda al figlio Pierangiolo. A soli 29 anni, il ragazzo si ritrova a capo di un colosso, ma come suo padre, non si lascia intimidire. Sotto la sua direzione la vinicola cambia veste e dimora, spostandosi da Poggibonsi a Castellina in Chianti.*



*L'operazione già lascia intravedere l'animo dinamico e ribelle di Pierangiolo, che per l'occasione del trasferimento investe nell'acquisto di 155 ettari, nelle terre del Gallo Nero. Ma la vena intraprendente di Pierangiolo non si esaurisce qui. Attutito il colpo della pesante ristrutturazione finanziaria del 1984, Piccini torna in pista pronta a macinare nuovi successi.*



*Sperimentazione e innovazione contraddistinguono l'animo della terza generazione, che posa il suo sguardo su due angoli d'eccellenza della Toscana: il Chianti Classico e la Maremma Toscana.*

*Nel 2004 Pierangiolo affida le redini dell'azienda al figlio Mario, pronto a scrivere il suo nome nell'epopea di famiglia. Mario rivela fin da subito il suo carattere esplosivo e, negli anni successivi, sposta ancora l'orizzonte dell'azienda: Piccini mette radici fuori dalla Toscana, assumendo un profilo sempre più nazionale.*

*Oltre al celebre brand, Mario inaugura il progetto delle tenute, un cammino parallelo che passa attraverso le più alte vette dell'eccellenza vinicola del nostro Paese.*





*Nel 2020, infine, nell'ottica di una completa riorganizzazione, l'azienda inaugura il suo nuovo polo produttivo, a Casole d'Elsa, che in ogni suo angolo esalta lo spirito dinamico di Piccini. Qui, gli ampi spazi e le moderne linee di imbottigliamento hanno permesso di potenziare la capacità produttiva, proiettando la vinicola verso le vette del panorama enoico.*

*Nel frattempo, Piccini apre le porte alla quinta generazione: Benedetta, Ginevra e Michelangelo entrano nella storica azienda di famiglia. Sotto lo sguardo vigile del padre Mario, i tre ragazzi portano nuove idee e nuovi orizzonti da esplorare: Piccini sbarca nel mondo del digital, rivoluzionando il suo modo di comunicare il vino e dimostrando, ancora una volta, di essere in prima linea sul fronte dell'innovazione.*

*Nel frattempo, la vinicola supera a gonfie vele i tempi bui della pandemia e nel 2022 celebra i suoi 140 anni di attività, in un eterno vincolo che lega assieme famiglia, passato e futuro. Sempre ricordando le parole da cui tutto ebbe inizio: "Non conta quanto fai, ma quanta passione metti in ciò che fai".*





PERFORMANCE



# CATALOGO VINI

---

COLLEZIONE ORO

MEMORO

ORANGE

SPUMANTI

SUPER TUSCAN

COLLEZIONE PRIVATA

MARTINA & ELISA

GRANDI CLASSICI TOSCANI

CASA PICCINI

BIOLOGICI

PROGETTI CONTEMPORANEI

*Come la storia che racconta, anche la linea "Collezione Oro" parte da lontano, frutto di una ricerca attenta e meticolosa. Desideroso di rilanciare il brand sul mercato italiano, Mario Piccini inaugurò la fortunata linea di vini, tracciando un percorso enologico che parte dalle colline toscane, terra d'origine e patria d'elezione della nostra famiglia. Capostipite e punta di diamante della linea "Collezione Oro" è infatti il Chianti Riserva. Memore delle sue radici toscane, il vino sfoggia uno stile elegante che non rinuncia a toni più moderni ed esuberanti. In breve tempo, il nostro Chianti Riserva ha conquistato il cuore degli italiani, divenendo uno dei vini più iconici della nostra azienda, con la sua inconfondibile etichetta color oro.*

*Senza dimenticare le proprie origini, nel corso degli anni, la linea ha accolto nuovi vini, nati col preciso intento di rendere il "Collezione Oro" il punto di riferimento della straordinaria varietà vinicola del nostro paese. Da allora, la linea ospita le migliori denominazioni italiane, con un occhio di riguardo verso le eccellenze toscane: dal Chianti alla Maremma, esaltando le sfumature del Sangiovese e del Vermentino.*

# COLLEZIONE ORO

---

CHIANTI RISERVA

CHIANTI GOVERNO

CHIANTI SUPERIORE

ROSSO TOSCANA

ROSATO TOSCANA

ORVIETO CLASSICO

MAREMMA RISERVA

VERMENTINO



## COLLEZIONE ORO

### CHIANTI RISERVA

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese  
10% Cabernet



13,5 %



18 C°



0,75 l - 1,5l

#### AFFINAMENTO

9 mesi, 70% in botti di rovere e 30% in barriques.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Chianti Riserva sfoggia un intenso color rosso rubino. Il bouquet si espande su sentori di more e vaniglia, ricamati su un mantello di spezie. Al palato rivela appieno la sua natura armoniosa e vellutata, donando un caldo abbraccio di frutti rossi che si intreccia con la morbidezza del tannino. Complessità e struttura sono le parole d'ordine di un vino, che tuttavia non dimentica l'eleganza.

#### ABBINAMENTI

Ideale con bistecca, grigliate e formaggi stagionati.

## COLLEZIONE ORO

### CHIANTI GOVERNO

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese  
5% Cilieggiolo  
5% Canaiolo



13,5 %



18 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Il vino danza nel calice col suo solenne color rosso rubino. Il bouquet fruttato sprigiona gentili melodie di ciliegia rossa, prugna e amarena, che si sposano con la nota floreale della viola. Il sorso, armonico e vigoroso, accarezza il palato in un abbraccio di erbe aromatiche, intessute in un'elegante trama tannica.

#### ABBINAMENTI

Le sue geometrie esaltano gustosi antipasti, succulente carni alla griglia, formaggi e zuppe saporite.





## COLLEZIONE ORO

### CHIANTI SUPERIORE

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



85% Sangiovese,  
15% Merlot



13 %



18 C°



0,75 l

#### AFFINAMENTO

8 mesi in vasche di cemento.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Il Collezione Oro Chianti Superiore è pura espressione varietale, rotondo e succoso. Il vino si esprime altissimi livelli qualitativi, con uno stile incentrato su una componente aromatica fruttata esuberante. Intense note di susina e spezie scolpiscono il suo profilo olfattivo, mentre il palato offre una sensazione di morbidezza ed equilibrio. Tannini soffici e ben integrati completano l'esperienza di beva.

#### ABBINAMENTI

Ideale con carni grigliate, primi piatti saporiti e formaggi.

## COLLEZIONE ORO

### ROSSO TOSCANA

IGT



Toscana



70% Sangiovese,  
25% Cabernet  
Sauvignon,  
5% Petit Verdot



13 %



18 C°



0,75 l

#### AFFINAMENTO

6 mesi, 70% in botti di legno e 30% barriques.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Complesso ed elegante, il suo bouquet gioca sui rimandi di mirtillo, ribes e prugne, avvolti nell'abbraccio delle spezie. Il sorso scende caldo e rotondo, lasciando apprezzare gli echi di frutta rossa, sostenuti da una fitta trama tannica. La grande struttura del vino accompagna verso un finale persistente e speziato.

#### ABBINAMENTI

Ideale per arrostiti, pollame e formaggi stagionati.



# COLLEZIONE ORO

## ROSATO TOSCANA

IGT



Toscana



70% Sangiovese,  
20% Merlot,  
10% Malvasia



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Il fascino del rosé entra di diritto nel "Collezione Oro", col suo colore seducente ed elegante. Note agrumate e rintocchi di fragola selvatica e lampone impreziosiscono l'esperienza olfattiva. Il palato non tarda a svelare il suo profilo fresco e ben bilanciato da note di frutta rossa matura. Il finale intenso e persistente lascia una sensazione estremamente appagante.

### ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti, pesce e carni bianche in genere.

# COLLEZIONE ORO

## ORVIETO CLASSICO

DOC



Orvieto



40% Grechetto G5,  
15% Grechetto G109,  
40% Procanico,  
5% Chardonnay



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, da cui si libra una delicata fragranza di note floreali e frutta a polpa gialla. Intenso ed armonico, il gusto richiama i sentori fruttati, arricchiti dal tocco esotico della frutta tropicale. Freschezza e sapidità garantiscono il giusto brio.

### ABBINAMENTI

Eccellente scelta con antipasti, risotti a base di verdure, pesce, carni bianche in genere.





## COLLEZIONE ORO

### MAREMMA TOSCANA

RISERVA DOC



Maremma  
Toscana  
DOC



Sangiovese,  
Merlot,  
Syrah



13,5 %



16 C°



0,75 l

#### AFFINAMENTO

24 mesi, di cui 9 mesi in rovere (50% in tonneaux francesi di secondo passaggio e 50% in botti di rovere di Slavonia).

#### NOTE DEGUSTATIVE

Sfoggia un prezioso color rosso rubino. Eleganti sentori di mirtillo, amarena matura e prugna puntellano il suo bouquet. Il sorso delinea un profilo intensamente fruttato, sorretto da una notevole struttura. Finale persistente ed estremamente appagante.

#### ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento con pappardelle al ragù, pasta con sughi a base di funghi o tartufo; arrosto di maiale e vitello.

## COLLEZIONE ORO

### VERMENTINO

TOSCANA IGT



Toscana



Vermentino



13 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice esibisce un giallo paglierino brillante. Il bouquet sprigiona fragranze fruttate, impreziosite dalla vivace nota agrumata di pompelmo e scorza di lime. Aromi di pesca ed erbe mediterranee completano il profilo olfattivo. Fresco e brillante, il sorso richiama al palato sapori di frutta a polpa bianca.

#### ABBINAMENTI

Si abbina a crostacei, risotti ai frutti di mare, linguine all'astice. Ottimo anche come aperitivo.



*È possibile riassumere in unico vino tutta l'Italia? Questa è la sfida che ci siamo posti con Memoro, la linea nata per proporre il blend definitivo delle migliori regioni vinicole d'Italia. Sin dal suo nome, Memoro omaggia l'antica cultura latina, celebrando il potere della 'memoria' e invitandoti a scoprire, attraverso una delle sue eccellenze più rinomate, la straordinaria varietà della nostra penisola. Non a caso, Memoro vede la luce nel 2011, in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, con l'obiettivo di raccontare l'Italia del vino. La rosa dei venti che campeggia in etichetta ricorda la costante ambizione della nostra famiglia, sempre tesa verso nuovi orizzonti e pronta ad esplorare nuove rotte.*

*Memoro è, infatti, il risultato di ricerche, viaggi e degustazioni, mirati a identificare e a fondere assieme i quattro angoli più vocati del nostro Paese. Forte di un notevole successo, la linea Memoro è diventata uno dei più autorevoli ambasciatori del vino italiano all'estero.*

# MEMORO

---

ROSSO ITALIA

ALTA VENDEMMIA

BIANCO ITALIA

ROSATO ITALIA



## MEMORO

### ROSSO ITALIA



Sicilia, Puglia,  
Abruzzo,  
Veneto.



40% Primitivo  
30% Montepulciano  
20% Nero d'avola  
10% Merlot del  
Veneto



14 %



18 C°



0,75 l - 1,5l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Fedele alla sua filosofia, Memoro Rosso rivela uno stile caldo e moderno, in cui si esaltano aromi di ciliegia, fichi e caffè, armoniosamente integrati da note lignee di quercia. Il sorso scandisce la notevole struttura e complessità, esibendo un palato goloso ed armonico, marcato da un finale denso e di ottima persistenza.

#### ABBINAMENTI

Servire con carni rosse o selvaggina.

## MEMORO ALTA VENDEMMIA

### ROSSO ITALIA

Vintage



Toscana,  
Basilicata,  
Veneto,  
Sicilia.



30% Sangiovese,  
30% Aglianico, 30%  
Cabernet Sauvignon,  
10% Nero d'Avola



14 %



18 -20 C°



0,75 l

#### AFFINAMENTO

Sangiovese, Aglianico e Nero d'Avola riposano in botti di rovere da 20 hl e 50 hl. Il Cabernet Sauvignon invece trascorre 18 mesi in barrique francesi.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice mostra un prezioso color rosso rubino, mentre il bouquet dona intese sensazioni fruttate di ciliegia e amarena, supportate da erbe aromatiche, liquirizia e spezie dolci. Il palato lascia assaporare la complessità, la struttura e la nettezza del sorso. La setosa trama tannica accompagna verso un pregevole finale dominato dai ricordi speziati.

#### ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati





## MEMORO

### BIANCO ITALIA



Sicilia,  
Trentino,  
Toscana e  
Marche.



50% Viognier, 20%  
Chardonnay, 20%  
Vermentino, 10%  
Pecorino



13 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Soavi accenni di frutta a polpa bianca e gialla si intrecciano al tocco esuberante della frutta tropicale. Il palato fresco e limpido esibisce una brillante concentrazione di frutto, con note di pera che conducono ad un finale sorprendente.

#### ABBINAMENTI

Servire con pietanze a base di pollo, o carni bianche in genere, pesce e frutti di mare.

## MEMORO

### ROSATO ITALIA



Puglia, Sicilia,  
Abruzzo,  
Veneto.



40% Negroamaro,  
30% Nero d'Avola,  
20% Montepulciano,  
10% Merlot del  
Veneto



13 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Leggerezza e freschezza scoloriscono lo stile di questo rosato sin dall'esperienza olfattiva, subito raggiunta da aromi di lampone, ribes rosso e delicati accenni di menta. Le sensazioni fruttate proseguono al gusto, tra lampi di ciliegia e sfumature di fragola e lampone. Il finale si distingue per freschezza e limpidezza.

#### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce. Eccellente anche come aperitivo.



*La linea Memoro si rinnova nel progetto Quattro Elementi, che scompone il celebre blend nei suoi quattro componenti fondamentali, con quattro etichette dedicate ad ognuno dei suoi vitigni. Per rinsaldare l'antico vincolo con la memoria storica, ogni vitigno è stato associato ad uno dei quattro elementi fondamentali: terra, aria, fuoco e acqua. La linea Memoro Rosso Quattro Elementi comprende:*

*Il Nero d'Avola, intensa ed aromatica espressione della Sicilia, associato all'elemento fuoco. Il profondo legame dell'isola col fuoco scorre nelle infuocate eruzioni dell'Etna, affondando le sue radici nella duplice natura del vulcano, tra la sua anima creatrice e distruttrice.*

*Segue il Montepulciano d'Abruzzo, vibrante e fruttato, con aromi di frutti rossi e ciliegia, legato all'elemento acqua, come il mare e i fiumi che plasmano il paesaggio abruzzese.*

*Il Primitivo della Puglia, intrigante espressione mediterranea che si stringe all'abbraccio della terra. I suoi paesaggi, modellati dalle forze geologiche, spaziano dalle coste agli iconici trulli, mentre l'agricoltura prospera nelle sue fertili valli, legando la regione ai doni della terra.*

*Infine, il Merlot dal Veneto, vitigno internazionale che ha trovato nella regione una seconda casa. Dai vigneti baciati dalla brezza, alle ville palladiane protese verso il cielo, l'aria plasma la cultura e la viticoltura veneta. Le meraviglie naturali del Veneto sembrano ribadire la loro ariosità, fino alle vette dolomitiche che sfidano il cielo.*

# MEMORO QUATTRO ELEMENTI

---

NERO D'AVOLA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

PRIMITIVO

MERLOT

# MEMORO QUATTRO ELEMENTI

## NERO D'AVOLA

Sicilia DOC



Sicilia



Nero d'Avola



13,5 %



16 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

6 mesi (60% botte grande – 40% tonneaux)

### NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Nero d'Avola offre un colore rosso intenso con aromi di more mature e sentori speziati di pepe nero. Ricco e corposo al palato, mostra sapori di ciliegia scura, prugna e un tocco di tabacco. Il finale è lungo e vellutato, lasciando un'impressione duratura di frutta scura e sottili sfumature terrose.

### ABBINAMENTI

Ottima scelta per carni alla griglia, pasta con sughi a base di pomodoro, risotti ai funghi.

# MEMORO QUATTRO ELEMENTI

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC



Abruzzo



Montepulciano  
d'Abruzzo



13,5 %



16 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

12 mesi (70% botte grande – 30% tonneaux)

### NOTE DEGUSTATIVE

Il Montepulciano d'Abruzzo presenta una brillante tonalità rubino, accogliendo il naso con vibranti aromi di frutti rossi e ciliegia. Al palato vanta una vivace freschezza, con ricordi di fragole mature e una sottile nota erbacea. Si conclude con un finale pulito e rinfrescante, che lo rende un compagno ideale per la cucina italiana.

### ABBINAMENTI

Ottima scelta per pasta al ragù, pizza, pollame, formaggi stagionati.



# MEMORO QUATTRO ELEMENTI

## PRIMITIVO

Puglia IGT



Puglia



Primitivo



14 %



16 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

6 mesi (60% botte grande – 40% tonneaux)

### NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Primitivo, prodotto con il metodo "leggero appassimento", rivela una vibrante tonalità rubino, con aromi di frutti rossi e un pizzico di erbe secche. Al palato, offre un'esplosione di sapori di ciliegia matura e prugna, sostenuti da sottili note di vaniglia. Il finale è morbido e di medio corpo, mostrando l'influenza del processo di appassimento.

### ABBINAMENTI

Ottima scelta per l'agnello, pasta al sugo di carne, carne in umido, pecorino pugliese.

# MEMORO QUATTRO ELEMENTI

## MERLOT

Veneto IGT



Veneto



Merlot del Veneto



12,5 %



16 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Merlot si presenta con un colore rubino intenso, sprigionando fragranti note di ciliegie rosse. Al palato, offre un'esperienza morbida e di medio corpo con sapori di prugna matura e cioccolato fondente. Il finale è piacevolmente equilibrato e persistente, invitando nuovamente al sorso.

### ABBINAMENTI

Ottima scelta per pollo arrosto, salmone alla griglia, pizza, manzo, formaggi freschi.



*Alle soglie del 2000, Mario Piccini piazza la sua scommessa: ridisegnare il più classico dei vini italiani e consegnare, così, alle nuove generazioni un Chianti fresco e moderno. L'intento dichiarato è quello di prendere per mano uno dei simboli della tradizione vinicola toscana e portarlo nel nuovo millennio.*

*«Desideravo lasciare un segno – commenta Mario Piccini – realizzando un Chianti che rompesse gli schemi, staccandosi anche dalle consuete etichette che allora dominavano la scena vinicola. Per questo, pensai ad un colore rosso vivo, ma mia sorella bloccò sul nascere il mio entusiasmo sostenendo che il rosso richiamava la tradizione, e rilanciò proponendo un giallo brillante. Mio padre, allora AD dell'azienda, trovò la soluzione perfetta: “Siamo una famiglia – ci ammonì – e dobbiamo sempre giungere ad un compromesso”. Fu così che nacque l'etichetta arancione»*

*L'azzardo si rivela un successo: nasce il Chianti Arancio. Sull'onda del suo trionfo, l'intera vinicola ha cambiato look tingendosi con il caratteristico color arancione, che esprime dinamismo e innovazione, due binari che, da sempre, abbiamo percorso.*

# ORANGE

---

CHIANTI

CHIANTI RISERVA

CHIANTI SUPERIORE

ORANGE SKIRT

VERMENTINO

ORVIETO

PINOT GRIGIO



# CHIANTI ORANGE

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese  
5% Cilieggiolo  
5% Canaiolo



12,5 %



18 C°



0,25 l  
0,75 l - 1,5 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosso rubino del nostro Chianti Orange risplende nel bicchiere. Il suo bouquet dona una piacevole fragranza di frutti rossi ed erbe aromatiche. Il sorso, ricco e morbido, è accompagnato da tannini vellutati verso un intenso finale fruttato.

## ABBINAMENTI

Estremamente versatile, il Chianti Orange Piccini è un vino perfetto per ogni occasione: dagli antipasti alle zuppe più sostanziose, dagli arrosti alla pizza

# ORANGE SKIRT

CHIANTI

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese  
5% Cilieggiolo  
5% Canaiolo



13 %



16 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e un aroma persistente di frutti rossi maturi. Ben strutturato e morbido, si distingue per tannini setosi e per le marcate note di ciliegie e prugne rosse, con un leggero accenno di spezie e sfumature terrose. Il finale è equilibrato, con un piacevole retrogusto fruttato.

## ABBINAMENTI

Compagno perfetto per ogni cena: si abbina splendidamente a zuppe, primi piatti, carni arrosto e pizza; ma soprattutto è ideale per serate trascorse in compagnia di amici e famiglia.





# CHIANTI

DOCG

Riserva



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese,  
5% Colorino,  
5% Canaiolo



13 %



18 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosso rubino intenso è un invito al naso, caratterizzato da potenti aromi di ciliegia matura, che si integrano alla perfezione con sentori di spezie e note legnose. Il sapore di frutti rossi domina il palato, tra morbidezza e persistenza, nel quadro di una setosa trama tannica. Il lungo finale completa l'esperienza di degustazione.

## ABBINAMENTI

È ideale in abbinamento a carni rosse, arrostiti e formaggi.

# CHIANTI

DOCG

Superiore



Area  
Chianti  
DOCG



85% Sangiovese  
10% Cilieggiolo  
5% Merlot



13 %



18 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Un vino morbido, elegante e vellutato, con potenti aromi di ciliegia matura, sentori di spezie e note legnose. Tannini morbidi e finale persistente.

## ABBINAMENTI

Ideale con carni grigliate e primi piatti saporiti.



# VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG



San  
Gimignano



Vernaccia di San  
Gimignano



12,5 %



12 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Dona al naso un bouquet estremamente ricco e complesso, che gioca sui riverberi erbacei, tra cui l'erica di campo, e i tocchi fumé del legno. In bocca spande la sua piacevole armonia, col suo profilo languido e minerale che conduce verso un finale sapido e pulito.

## ABBINAMENTI

Scelta azzeccata per antipasti di pesce, minestre, passati e soufflé, sia di verdure che di pesce.

# PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DOC



Tre Venezie



Pinot Grigio



12 %



12 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il nostro Pinot Grigio sfoggia un sinuoso bouquet floreale e fruttato, in cui non tardano a rivelarsi fragranze di mela e pesca. La sua fresca acidità bilancia il profilo morbido e fruttato del vino, rendendolo un must per piacevolezza e facilità di beva.

## ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti tipici della cucina mediterranea, antipasti o carni bianche. Ottimo con piatti di pesce e verdure.





## ORVIETO CLASSICO

DOC



Orvieto



40% Grechetto,  
40% Procanico,  
20% Chardonnay



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice mostra il suo brillante color giallo paglierino. Il bouquet vira su sentori spiccatamente fruttati, con sentori di agrumi, mela verde e fiori di acacia. Il sorso scopre la vena leggera e briosa di questo vino, con punte di dolcezza e acidità. Limone, pompelmo e pera si integrano nel tocco gustoso del miele, lasciando un retrogusto minerale.

### ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente ad antipasti di mare, risotti di verdure e piatti di pesce o carni bianche in genere.

*Dopo aver esplorato le proprie radici toscane, Piccini si lancia nel mondo delle bollicine, grazie alla preziosa collaborazione con una storica cantina veneta. Il protagonista assoluto della nostra collezione è senza dubbio il Prosecco, le bollicine più amate dagli italiani. La base del suo successo affonda le sue radici nello splendido paesaggio, dove prosperano le sue viti. Dall'ombra delle Dolomiti all'abbraccio del Mare Adriatico, la sua denominazione racchiude una regione di notevole diversità e ricchezza naturale, dove montagne e colline si fondono con la pianura prima di incontrare il Golfo di Venezia. Qui, estati calde e inverni freddi e piovosi gettano le basi per alcuni dei vini più amati dell'intera Penisola.*

*Gli spumanti Piccini riassumono al meglio la filosofia dell'azienda, col loro stile brioso e vivace, capace di evocare lo spirito energico della vinicola.*

# SPUMAN TI

---

PROSECCO ORANGE

PROSECCO ROSÉ

1882 VINO SPUMANTE

MOSCATO DOLCE

VENETIAN DRESS

VENETIAN DRESS ROSÉ

# VENETIAN DRESS

## PROSECCO DOC

Extra Dry



Area  
Prosecco  
DOC



Glera



11 %



6 - 8 °C



0,75 l



### NOTE DEGUSTATIVE

Un bouquet ricco e raffinato, dove sono le note di frutta bianca e un delicato profumo di fiori bianchi a trasformare il percorso sensoriale in esperienza emozionale.

### ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con antipasti, formaggi stagionati, verdure grigliate e, in generale, con tutti i piatti di pesce. Una bottiglia perfetta per celebrare eventi e ricorrenze 365 giorni l'anno!

# VENETIAN DRESS

## PROSECCO DOC ROSÉ

Extra Dry



Area  
Prosecco  
DOC



90% Glera  
10% Pinot Nero



11 %



6 - 8 °C



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Il suo brillante color rosa tenue scintilla, tra gli aromi di frutta rossa matura e fiori bianchi. Il brioso perlage avvolge l'esperienza sensoriale, col suo manto delicato e persistente. Freschezza ed eleganza accompagnano fino all'ultima goccia.

### ABBINAMENTI

Venetian Dress Rosé è uno spumante ideale da gustare da solo, ma ottimo anche con aperitivi o piatti a base di pesce, come il salmone. Provalo con desserts a base di frutti rossi!





## MOSCATO

### CUVÉE DOLCE



Moscato



7%



6 - 8 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Moscato Dolce ipnotizza lo sguardo col suo giallo brillante, impreziosito da riflessi dorati. Al naso rivela un profilo aromatico complesso e soave, con note floreali che si uniscono alla delicatezza della pesca e dell'albicocca. Completano il quadro gli invitanti aromi di frutta tropicale, tra cui ananas e mango. La tipica dolcezza trova nel palato la sua esaltazione, mantenendosi in equilibrio con la buona struttura e col suo carattere gradevole e vivace.

#### ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare i vostri aperitivi più intriganti. Ottimo anche con dessert, dolci e torte.



# PROSECCO

DOC

Extra Dry



Area  
Prosecco  
DOC



Glera



11 %



6 - 8 C°



0,20 - 0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet di frutta con accentuate fragranze di mela, limone e pompelmo. In sottofondo si agitano nuances di glicine in fiore e fiori di acacia. Gli aromi floreali si incontrano con le note leggermente amare della buccia di agrumi, caratteristica delle uve Glera. Vino intenso e fresco, animato da un vivace perlage.

## ABBINAMENTI

Imperdibile con antipasti assortiti, dalle olive ai formaggi stagionati, dai peperoni arrostiti ai carciofi marinati. Eccellente con pesce d'acqua dolce e piatti di pesce.



# PROSECCO

## DOC ROSÉ

Extra Dry



Area  
Prosecco  
DOC



85% Glera  
15% Pinot Nero



11 %



6 - 8 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Al naso, i frutti rossi maturi si fondono con gli accenni di fiori bianchi, in un concerto di eleganza e piacevolezza. Al contempo, le uve Glera portano in dote una nota di scorza agrumata, piacevolmente amarognola. Il palato rimane incantato dal suo carattere vibrante e dal fine e persistente perlage.

### ABBINAMENTI

Prosecco Rosé si sposa alla perfezione con l'aperitivo, ma si dimostra un abbinamento imperdibile con piatti a base di pesce, come salmone o sushi. Indimenticabile con desserts ai frutti rossi.

## 1882

### VINO SPUMANTE

Extra Dry



Triveneto



Glera



11 %



6 - 8 C°



0,20 - 0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Piacevolmente fruttato, '1882' unisce aromi di agrumi e di frutta tropicale ad una gradevole acidità e delicate bollicine.

### ABBINAMENTI

Gustate lo Spumante '1882' fresco, da solo o come base di uno stuzzicante Bellini, un Mimosa o uno Spritz. Se servito a tavola, stappatelo ben refrigerato e accompagnatelo a piatti leggeri come del pesce alla griglia o un'insalata di pollo.



*I Supertuscan rappresentano l'eccellenza senza barriere, il perfetto punto di incontro tra le uve tipiche del territorio toscano e i grandi vitigni internazionali. I Supertuscan riscrivono la storia della tradizione vinicola della nostra regione, col coraggio e l'ambizione di rompere gli schemi. Attenta selezione delle uve, vinificazione meticolosa e affinamento in botti di legno di alta qualità sono gli ingredienti necessari per produrre vini dal carattere marcato.*

*Questa è la ricetta alla base dei nostri Supertuscan, come "Sasso al Poggio", un vino che unisce la tipicità del Sangiovese alla morbidezza del Merlot e alla complessità del Cabernet. "Solco" vira invece sulla speziatura del Syrah, mentre "Papaletto" esplora il profilo rotondo del Merlot in accordo con la robustezza del Cabernet, un blend a cui "Rogolaio" aggiunge l'intensità del Petit Verdot e del Syrah.*

# SUPER TUSCAN

---

BARRELAIA

SOLCO

SASSO AL POGGIO

PAPALETO

ROGOLAIO

COLLEZIONE PRIVATA



# BARRELAIA

TOSCANA

IGT



Toscana



65% Sangiovese,  
25% Merlot,  
10% Cabernet



13 %



16 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese da 225 l di media tostatura.

## NOTE DEGUSTATIVE

Intensi aromi emergono dal bicchiere, accompagnati da sentori di amarena, bacche e spezie. Profondo, elegante, con tannini meravigliosamente amalgamati. Finale lungo e persistente.

## ABBINAMENTI

Si abbina alla perfezione con cacciagione, appetitosi piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

# SOLCO

TOSCANA IGT

Leggero Appassimento



Toscana



50% Sangiovese,  
40% Cabernet  
Sauvignon,  
10% Syrah



13,5 %



18 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Solco esibisce un profondo rosso rubino, velato di riflessi color porpora. Al naso rivela inconfondibili aromi di frutti rossi, tra cui spiccano ciliegia e amarena, avvolti nell'abbraccio di spezie dolci. Vino dal corpo gagliardo, che non perde mai la sua raffinata eleganza. La setosa trama tannica offre al palato una piacevole sensazione di morbidezza che si scioglie in un finale lungo e persistente.

## ABBINAMENTI

Il compagno ideale per arrostiti, carni rosse, selvaggina e formaggi.





## SASSO AL POGGIO

TOSCANA

IGT



Toscana



60% Sangiovese 20%  
Cabernet  
20% Merlot



14 %



18 C°



0,75 l - 1,5 l

### AFFINAMENTO

12 mesi barriques, 4 mesi in bottiglia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet si esprime su rinfocchi di ciliegia, liquirizia e piacevoli note minerali, avvolte nell'abbraccio della vaniglia. Il sorso canta le lodi di una trama tannica elegante, in equilibrio tra profondità e pienezza. Finale complesso e persistente.

### ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, primi piatti saporiti e selvaggina.



# ROGOLAIO

TOSCANA

IGT



Toscana



40% Merlot,  
20% Petit Verdot,  
20% Cabernet,  
20% Syrah



14 %



16 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

16 mesi in barriques e tonneaux di primo e secondo passaggio.

## NOTE DEGUSTATIVE

Rogolaio esibisce un solenne rosso rubino, impreziosito da sottili sfumature violacee. Nel grazioso bouquet prevalgono intensi aromi di more, prugne e ciliegie, completati dal ricordo fragrante legno di quercia. Il palato descrive un sorso tra morbidezza ed eleganza, memore di frutti neri, ribes nero e una punta di pepe nero. Il longevo finale insiste su persistenti note di frutta e rovere.

## ABBINAMENTI

Perfetto per carni alla griglia, come bistecche, costolette di agnello o selvaggina, stufati, formaggi stagionati e verdure arrostiti.



# PAPALETTO

TOSCANA

IGT



Toscana



60% Merlot,  
40% Cabernet



14 %



16 C°



0,75 l - 1,5 l

## AFFINAMENTO

12 mesi in barriques e tonneaux; 6 mesi in vasche di cemento.

## NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet spande avvolgenti note floreali, raggiunti in seconda battuta da sentori di ibisco e violetta. Completano il quadro olfattivo accenni di marasche, fragole e mirtilli, mentre delicate sfumature di cioccolato aggiungono profondità all'aroma. Al palato, il vino sfoggia un sorso profondo e complesso, che non rinuncia all'eleganza. Leggeri rimandi di liquirizia e note minerali modella il carattere intrigante di Papaletto. La ben integrata trama tannico, infine, completa l'esperienza di beva, lasciando in dote un ultimo tocco di finezza.

## ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con risotto al tartufo, carni di selvaggina sostanziose, agnello arrosto o alla griglia, formaggio pecorino.

*Mario Piccini apre le porte della sua cantina e ti invita a gustare la sua "Collezione Privata".*

*Questa selezione è stata curata personalmente da Mario Piccini, che ha impresso la sua firma su ogni bottiglia per certificare la qualità del vino. Col suo stile opulento, "Collezione Privata Toscana IGT" rievoca gli splendori del Rinascimento toscano, quando gli occhi di tutto il mondo erano puntati sullo sfarzo e sulla ricchezza di Firenze.*

---

# COLLEZIONE PRIVATA

ROSSO TOSCANA

BIANCO TOSCANA

ROSATO TOSCANA

# COLLEZIONE PRIVATA

## TOSCANA

IGT



Toscana



40% Merlot,  
20% Cabernet  
Sauvignon,  
20% Syrah,  
20% Sangiovese



13,5 %



16 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un inteso color rosso, impenetrabile come un broccato. Il bouquet rivela il suo animo ricco e opulento, tra note di spezie, cioccolato, prugna matura e mora. Ampiezza e dolcezza contraddistinguono l'ingresso al palato, che non tarda a svelare il sorso ricco e carnoso. Note di liquirizia, resina e frutta matura deliziano il gusto. I morbidi tannini intrecciano una trama vellutata, che intesse un finale lungo ed intenso.

### ABBINAMENTI

Scelta eccellente per piatti di carne da lunga cottura, quali brasati, stufati; cinghiale; cacciagione in generale

# COLLEZIONE PRIVATA

## TOSCANA

Bianco - IGT



Toscana



40% Vermentino  
40% Chardonnay  
20% Trebbiano



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Al naso, aromi vibranti di frutta matura gli agrumi si mescolano con sentori di ananas tropicale e delicate note floreali. Il palato viene accolto con un acidità croccante e un equilibrio armonioso tra il limone piccante, pesca matura e note erbacee delicate sfumature. Il vino chiude con un finale persistente, mineralità rinfrescante, lasciando un'impressione duratura di eleganza e finezza.

### ABBINAMENTI

Antipasti leggeri, insalate miste e piatti a base di verdure, dove la sua freschezza e l'acidità bilancia perfettamente i sapori.





## COLLEZIONE PRIVATA

TOSCANA

Rosato - IGT



Toscana



50% Merlot  
35% Sangiovese  
15% Primitivo



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

La delicata tonalità rosa attira con aromi di fragole fresche, lamponi e sottili sfumature floreali. Al palato, vibrante frutta rossa i sapori sono completati da acidità piccante ed erbe aromatiche complessità, culminando in un rinfrescante e esperienza armoniosa. Il finale è fresco e persistente, lasciando un'impressione memorabile frutti estivi e una sottile mineralità.

### ABBINAMENTI

Buona scelta per pesce fresco, vibrante insalate, pollame alla griglia e primi piatti leggeri.

*Due nuove linee esclusive per celebrare la famiglia ed esplorare le frontiere in evoluzione del vino. “Martina” ed “Elisa” rendono omaggio ai nomi delle sorelle di Mario Piccini, sottolineando il profondo legame che unisce la quarta generazione della famiglia Piccini. Per onorare questo legame, Mario ha scelto due design di bottiglie distintivi: Diamante e Olena, caratterizzati dall’innovativa chiusura Vinolock. Questa pratica soluzione non solo garantisce una facile apertura e richiusura, ma dona anche una seconda vita alla bottiglia. Con le loro forme eleganti, queste bottiglie diventano pezzi unici di design, aggiungendo un tocco di raffinatezza alla tua casa.*

*I vini stessi incarnano questa visione, catturando l’anima toscana e lo spirito lungimirante della famiglia. Accanto a un classico Vermentino, presentiamo un Sangiovese vinificato in bianco, offrendo un’audace reinterpretazione dell’iconico vitigno toscano.*

---

# ELISA E MARTINA

MARTINA VERMENTINO BIANCO

MARTINA VERMENTINO ROSATO

ELISA SANGIOVESE BIANCO

ELISA SANGIOVESE ROSATO



# MARTINA

## VERMENTINO

Toscana IGT



Toscana



Vermentino



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Si distingue per un bouquet aromatico di fiori bianchi, agrumi e note erbacee mediterranee. Al palato è fresco e sapido, con una gradevole acidità che ne esalta il sensazioni di frutta gialla. Il finale è lungo e minerale, dall'elegante persistenza.

### ABBINAMENTI

Ideale con i piatti di pesce o antipasti leggeri.

# MARTINA

## VERMENTINO ROSATO

Toscana IGT



Toscana



85% Vermentino  
15% Syrah



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Presenta un delicato colore rosa tenue. Al naso offre un bouquet moderatamente intenso, con note floreali di fiori di ginestra e rose tea, che donano una freschezza minerale. La sottile piccantezza del Syrah aggiunge complessità, esaltando il profilo aromatico. Al palato è secco e moderatamente sapido, con una struttura media che equilibra la piacevole morbidezza. Il finale è sapido e rinfrescante, lasciando un gusto delizioso e persistente.

### ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento con piatti di pesce, primi piatti leggeri o fresche insalate estive. Si accoppia anche magnificamente con sushi, verdure grigliate e formaggi come burrata o ricotta.





## ELISA

### SANGIOVESE VINIFICATO IN BIANCO

Toscana IGT



Toscana



Sangiovese



12,5 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Offre un profumo delicato di fiori bianchi, agrumi come limone e pompelmo e sottili sentori di mela verde e pera. Al palato è fresco e vibrante, con un'acidità equilibrata che ne esalta la freschezza. Il finale rivela le leggere sfumature minerali e una piacevole persistenza.

#### ABBINAMENTI

Ideale con i frutti di mare, piatti come ceviche, gamberi alla griglia o insalata di polpo.

## ELISA

### SANGIOVESE ROSATO

Toscana IGT



Toscana



Sangiovese



12,5 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Presenta delicati riflessi ramtai e un bouquet complesso di frutti rossi freschi, agrumi e fiori bianchi. Al palato si distingue per la sua freschezza e vivacità, con una gradevole acidità bilanciando sottili sfumature fruttate. Il finale è elegante e persistente, con sentori minerali e una leggera aromaticità.

#### ABBINAMENTI

Perfetto per piatti di pesce e cucina mediterranea, come capesante scottate, risotto ai gamberi o spezzatino di mare toscano.



*Sin dalle nostre origini, la Toscana ha sempre rappresentato la nostra identità. La tradizione secolare di questa terra si rispecchia nell'andirivieni delle sue colline, nei piccoli borghi spersi qua e là e incorniciati da cipressi. Qui, le vigne producono un frutto autentico e genuino, immortalato in dei veri e propri capolavori dell'enologia.*

*Il nostro viaggio inizia dal cuore della nostra terra, dove affondano le nostre radici: il Chianti Classico, capace di consegnare vini dalla spiccata eleganza e freschezza, reinterpretate in pieno stile Piccini. Ci spostiamo, poi, nel centro dell'eccellenza vinicola toscana, ai piedi di Montalcino, nel regno del Brunello. Infine, il nostro itinerario termina nei pressi di Scansano, patria del celebre Morellino, a due passi dalle fresche brezze del mar Tirreno.*

# GRANDI CLASSICI TOSCANI

---

MONTALCINO

BOLGHERI

CHIANTI CLASSICO

SIGILLO ROSSO

# BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG



Montalcino



Sangiovese



14 %



18 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

20 mesi in botti di rovere, 4 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Il Brunello firmato Piccini si lascia subito riconoscere dal suo complesso color rosso, tendente al granato. Golose note di liquirizia e ciliegia scandiscono il suo bouquet; mentre il palato regala un'esperienza all'insegna dell'eleganza e della struttura, grazie alla sua soffice trama tannica.

## ABBINAMENTI

Servire con selvaggina e formaggi stagionati.

# BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Riserva



Montalcino



Sangiovese



14,5 %



18 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

5 anni. 36 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet è un raffinato intreccio di aromi di frutta secca, uva sultanina e zucchero di canna. Il palato rivela il nerbo e il carattere corposo derivante dal lungo riposo in legno. Le gustose armonie di cioccolato, caffè e frutta secca tracciano la via, lungo i binari dei tannini maturi.

## ABBINAMENTI

Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.



# ROSSO DI MONTALCINO

DOCG



Montalcino



Sangiovese



13,5 %



18 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

8 mesi in botti di legno e 1 mese in bottiglia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un delicato rosso rubino. Il naso presenta raffinati richiami fruttati di ciliegia e melograno. Freschezza e morbidezza scolpiscono un palato vellutato, dove tannini setosi e rimandi fruttati si combinano nel segno dell'equilibrio.

## ABBINAMENTI

Ideale con arrosti saporiti, selvaggina e formaggi stagionati.

# BOLGHERI

DOC



Bolgheri



Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Cabernet Franc



13,5 %



16 C°



0,75 l

## AFFINAMENTO

12 mesi in barrique di rovere francese

## NOTE DEGUSTATIVE

Mostra un colore rosso rubino inteso, con sfumature violacee. Al naso si apre con note di frutti rossi, tra cui spiccano amarena e ribes, subito seguiti da rimandi di caffè e spezie. Il finale è lungo e persistente.

## ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina.



# CHIANTI CLASSICO

DOCG



Area Chianti  
Classico  
DOCG



90% Sangiovese  
10% Merlot



13 %



18 °C



0,75 l

## AFFINAMENTO

9 mesi in botti di legno.

## NOTE DEGUSTATIVE

Aroma complesso e persistente, con note di spezie e frutti di bosco. Al palato è equilibrato, elegante, vellutato, con note fruttate e tannini morbidi.

## ABBINAMENTI

Servire con carni rosse grigliate e sughi saporiti.

# CHIANTI CLASSICO

DOCG

Riserva



Area Chianti  
Classico  
DOCG



95% Sangiovese  
5% Cabernet



13 %



18 °C



0,75 l

## AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Un vino morbido, elegante, vellutato, con aroma ampio di frutta rossa matura, spezie e note di legno. Tannini soffici e finale lungo.

## ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse grigliate e arrostiti.





## SIGILLO ROSSO

### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DOCG



Montepulciano



95% Prugnolo  
Gentile  
5% Mammolo



13 %



18 C°



0,75 l

#### AFFINAMENTO

24 months in botte di legno e 4 mesi in bottiglia

#### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato, profumo complesso con sentori di frutti rossi, con una caratteristica nota di viola mammola. Al gusto è pieno, equilibrato, caldo, intensamente fruttato con un finale persistente.

#### ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse saporite e selvaggina.

## SIGILLO ROSSO

### MORELLINO DI SCANSANO

DOCG



Scansano



Sangiovese



13,5 %



18 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Il Morellino di Scansano "Sigillo Rosso" si presenta con un colore rosso rubino e con un profumo molto intenso di frutta rossa matura. Si tratta di un vino ben strutturato, ricco di tannini dolci e delicati.

#### ABBINAMENTI

Ottimo con grigliate di carni rosse e piatti gustosi.



---

CASA PICCINI

ROSSO TOSCANA



# CASA PICCINI

TOSCANA

IGT



Toscana



70% Sangiovese  
20% Merlot  
10% Cabernet



13,5 %



16 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Mostra un deciso color rosso rubino, subito raggiunto da profumate nuances di ciliegia rossa, amarena e prugna. Il sorso scende rotondo e morbido, tra le note di frutta rossa e richiami erbacei, riscaldando il palato con la sua estrema piacevolezza.

## ABBINAMENTI

Casa Piccini è l'ideale compagno per antipasti, succulente grigliate di carne, zuppe saporite e formaggi.

*Le uve dei nostri vini biologici provengono da vigne attentamente monitorate e coltivate senza l'utilizzo di erbicidi e prodotti chimici, ascoltando il respiro della terra. È un lavoro paziente, in continuo dialogo tra l'introduzione di tecniche innovative e il rispetto per i ritmi della natura che governano l'ecosistema del vigneto. Solo osservando questo delicato equilibrio, possono nascere vini di grande qualità, capaci di riflettere il loro territorio d'origine. La maggior parte dei nostri vini biologici proviene dai nostri appezzamenti lungo la costa toscana, dove da secoli le varietà autoctone prosperano, in sintonia con le peculiari condizioni climatiche della costa toscana.*

*«Ritengo che, al giorno d'oggi i consumatori abbiano sviluppato una forte coscienza sociale ed ambientale, con un occhio di riguardo verso le tematiche ecosostenibili. Il nostro impegno, in questo caso, è duplice: garantire un prodotto che incontri le nuove esigenze del mercato e contemporaneamente aiutare l'ambiente, restituendo a Madre Natura ciò che lei ci dona ad ogni vendemmia.»*

*Mario Piccini*

# BIOLOGICI

---

CHIANTI

COLLEZIONE ORO

COSTA TOSCANA

ANFORA

PROSAE



# CHIANTI

DOCG

Biologico



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese,  
5% Ciliegolo,  
5% Canaiolo



13 %



16 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Al naso esibisce rimandi di frutti rossi maturi e sentori floreali di viola. Il tannino morbido accompagna verso un finale elegante in cui dominano persistenza e richiami di pepe nero.

## ABBINAMENTI

Ottima scelta per carni rosse grigliate e formaggi stagionati

# COLLEZIONE ORO

CHIANTI

DOCG - Biologico



Area  
Chianti  
DOCG



90% Sangiovese,  
5% Ciliegolo,  
5% Canaiolo



13 %



16 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Il suo bouquet fruttato dona accenni di ciliegia e ribes, mentre una sottile sfumatura di violetta aggiunge un tocco floreale. Il sorso, armonico e vigoroso, riscalda il palato col soffio di erbe aromatiche e frutta. Finale intenso ed appagante.

## ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con grigliate, formaggi stagionati e arrosti.





# HISTRIO

## ROSSO TOSCANA IGT

Maturato in Anfora - Biologico



Toscana



90% Sangiovese  
10% Malvasia Nera



13,5%



18 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

Una volta terminate le procedure di pigiatura, diraspatura e fermentazione, Histrio riposa per 12 settimane in una speciale anfora in argilla.

### 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.

# HISTRIO

## BIANCO TOSCANA IGT

Maturato in Anfora - Biologico



Toscana



70% Vermentino,  
30% Malvasia



12,5%



8-10 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

Una volta terminate le procedure di pigiatura, diraspatura e fermentazione, Histrio riposa per 7 settimane in una speciale anfora in argilla.

### NOTE DEGUSTATIVE

L'affinamento in argilla permette ad Histrio di esibire un prezioso bouquet di spezie e fiori bianchi, ravvivati dal tocco lussureggiante della frutta tropicale. In bocca spande un piacevole senso di freschezza e sapidità, su ricordi terrosi. La chiusura lascia assaporare ancora la complessità e i gentili echi minerali.

### ABBINAMENTI

Abbinamento ideale per antipasti, zuppe di pesce, crostacei, grigliate di pesce e frutti di mare.



# COSTA TOSCANA

## ROSSO

IGT - Biologico



Costa  
Toscana



40% Sangiovese  
40% Syrah  
20% Cabernet  
Sauvignon



13,5 %



18 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

9 mesi, 50% in grandi botti di rovere e 50% in barriques.

### NOTE DEGUSTATIVE

Naso elegante e fragrante con more e note terrose in evidenza. Al palato il vino si presenta caldo ma allo stesso tempo appetitoso. La sua fresca acidità, supportata da una morbida trama tannica, impreziosisce il succoso cuore di frutta rossa matura. La ricca struttura accompagna verso un finale lungo e speziato.

### ABBINAMENTI

Imperdibile con pesce alla griglia, calamari fritti e ogni genere di zuppe di pesce. intrigante anche come aperitivo.

# COSTA TOSCANA

## ROSATO

IGT - Biologico



Costa  
Toscana



90% Sangiovese  
10% Syrah



12,5 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Costa Toscana Rosato lusinga l'occhio col suo morbido color rosa. Al naso sprigiona un intenso bouquet in cui emergono note di frutta rossa, pesca bianca, lamponi maturi e scorza d'arancia. In bocca rivela una sorprendente rotondità ed eleganza, sostenute da un ottimo bilanciamento e da una fresca acidità che presenta reminiscenze minerali e marine.

### ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con pesci, carni bianchi e aperitivi. Sorprendente con gustosi dessert.





# COSTA TOSCANA

## VERMENTINO

IGT - Biologico



Costa  
Toscana



Vermentino



12 %



12 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Costa Toscana Vermentino mostra con orgoglio il suo prezioso colore dorato, attraversato da sfumature verdognole. Il suo inebriante bouquet sprigiona intese note floreali, accompagnate dal tono intrigante delle erbe aromatiche. Ma è al palato che questo vino mostra tutto il suo carattere rotondo e minerale, regalando un finale leggermente salato.

### ABBINAMENTI

Imperdibile con pesce alla griglia, calamari fritti e ogni genere di zuppe di pesce. Intrigante anche come aperitivo.

# PROSAE

## COSTA TOSCANA IGT

Senza Solfiti Aggiunti - Biologico



Costa  
Toscana



50% Sangiovese,  
30% Alicante,  
20% Syrah



14%



18 C°



0,75 l

### NOTE DEGUSTATIVE

Il vino esibisce un intenso color rosso rubino. Il bouquet floreale e fruttato apre a note di more, pompelmo e fiori rossi, distesi su di un gentile manto di erbe aromatiche. Il sorso scorre leggero, manifestando la grande freschezza di questo vino.

### ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



*Sin dagli albori, abbiamo sempre esibito un approccio innovativo, ascoltando, senza pregiudizi, le richieste dei consumatori ed aggiornando costantemente la nostra offerta per soddisfare le nuove tendenze del mercato. Questa filosofia è figlia della spiccata personalità della famiglia Piccini, che ha plasmato l'azienda a propria immagine e somiglianza, conferendole un carattere energico e dinamico. Proprio in virtù della nostra indole vulcanica, Piccini rappresenta oggi un unicum nell'orizzonte vinicolo, proponendo vini che dialogano con la modernità.*

*Da questa formula, nascono una serie di nuovi progetti che sfidano il futuro con ambizione, come Pinocchio, il nostro vino che traduce in bottiglia le avventure del più celebre burattino del mondo. Dall'analisi degli ultimi trends, nascono invece Eleven e Piccini Slim che, col loro ridotto contenuto alcolico e calorico, si propongono come i vini perfetti per uno stile di vita più equilibrato e gustoso, grazie al loro profilo estremamente fruttato.*

---

# PROGETTI CONTEMPORANEI

ELEVEN

SLIM

PINOCCHIO

MARIO PRIMO



## ELEVEN

### ROSSO ITALIA



Italia



Sangiovese  
Merlot



11 %



14-15 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Questo blend presenta un colore rosso rubino intenso ed un seducente aroma di ciliegie nere mature, con sentori di vaniglia ed erbe officinali. Al palato ha una consistenza setosa, con ricordi di ciliegia, ribes e cioccolato bianco sul finale. Un vino versatile da abbinare a primi piatti e secondi leggeri. Si consiglia di servirlo leggermente fresco, sui 14 -15 gradi.

#### ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con primi piatti al pomodoro, pollo alla griglia, carne di maiale e formaggi stagionati.

## ELEVEN

### BIANCO ITALIA



Italia



Chardonnay  
Sauvignon  
Trebiano



11 %



12 C°



0,75 l

#### NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino presenta un colore giallo paglierino brillante. Il bouquet combina la mela verde con la scorza di agrumi e frutti tropicali. Al palato, colpisce un equilibrio armonico con un finale pulito ed un'elegante vitalità. Nel complesso è fresco e fruttato.

#### ABBINAMENTI

Ideale per un abbinamento con frutti di mare, insalate e piatti leggeri



# PINOCCHIO

## ROSSO D'ITALIA



Toscana,  
Emilia-  
Romagna,  
Puglia



Sangiovese di  
Toscana  
Sangiovese di  
Romagna  
Negroamaro



14 %



16 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

"Pinocchio" propone un viaggio attraverso tre regioni d'Italia, raccontando l'animo genuino del Bel Paese, racchiuso nella Ricetta Italiana elaborata dalla Famiglia Piccini. Dopo la vendemmia, le uve ricevono una morbida pigiatura. Il mosto affronta una breve macerazione sulle bucce che esalta il profilo di frutta rossa matura.

### NOTE DEGUSTATIVE

"Pinocchio" danza nel calice con il suo color rosso intenso. Aromi agrumati e speziati aprono il sipario, mentre i brillanti squilli di erbe aromatiche impreziosiscono lo sfondo. Il bouquet intona la sua dolce melodia di fragole, more e frutti di bosco, accompagnata da un'incantevole vena floreale. Il sorso stupisce per armonia e freschezza, donando un finale avvolgente e intrigante come una piroetta di Pinocchio.

### ABBINAMENTI

Un vino versatile grazie alla sua piacevoli note di frutta rossa matura, ideale come aperitivo o in accompagnamento a primi piatti, pizza e affettati.

# MARIO PRIMO

## CHIANTI

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



80% Sangiovese  
10% Canaiolo  
10% Malvasia e  
Trebiano toscano



12 %



10 C°



0,75 l

### AFFINAMENTO

4-5 mesi in vasche di cemento.

### NOTE DEGUSTATIVE

L'impegno delle uve Malvasia e Trebbiano, seppur in piccole proporzioni, conferisce al vino un colore particolarmente vivace, con sfumature che ricordano il rosso rubino brillante, donando un carattere estremamente piacevole, dominato dalla freschezza. Il bouquet esibisce intensi ricordi fruttati di ciliegia e prugna, intervallati da delicati profumi speziati ed erbe aromatiche. Grazie al suo contenuto livello tannico, il palato si distingue per morbidezza e leggerezza.

### ABBINAMENTI

La freschezza e il moderato tenore alcolico rendono Mario Primo il vino ideale per accompagnare tapas e pizza.





# CHIANTI SLIM

CHIANTI

DOCG



Area  
Chianti  
DOCG



Sangiovese  
Cabernet Sauvignon



12 %



10 C°



0,75 l

## NOTE DEGUSTATIVE

Il vino mostra un rosso rubino vivace, con riflessi violacei. Il naso si apre su un bouquet fruttato e floreale, in cui spiccano note di ciliegia fresca che si evolvono fino al melograno. In sottofondo sentori di rosa e viola. Al palato non perde il suo tono slim, seguito da una freschezza che lo rende di una beva assoluta. I tannini sono bilanciati e setosi, in equilibrio con la spalla acida. Sul finale persistente e di grande eleganza.

## ABBINAMENTI

Perfetto abbinamento per pizza e pasta al sugo.

PHOTOGRAPHY

## COLLEZIONE ORO

---

CHIANTI RISERVA



CHIANTI GOVERNO



CHIANTI SUPERIORE



ROSSO TOSCANA



## MEMORO

---

ROSSO ITALIA



ALTA VENEDEMMIA



BIANCO ITALIA



ROSATO ITALIA



## ORANGE

---

CHIANTI



ORANGE SKIRT



CHIANTI SUPERIORE



CHIANTI RISERVA



MAREMMA TOSCANA



ROSATO TOSCANA



ORVIETO CLASSICO



VERMENTINO



## MEMORO QUATTRO ELEMENTI

NERO D'AVOLA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



PRIMITIVO



MERLOT



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE



ORVIETO CLASSICO



## SPUMANTI

---

PROSECCO



PROSECCO ROSÉ



MOSCATO



## SUPER TUSCAN

---

SOLCO



BARRELAIA



SASSO AL POGGIO



ROGOLAIO



PAPALETO



## GRANDI CLASSICI TOSCANI

---

BRUNELLO DI MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA



ROSSO DI MONTALCINO



BOLGHERI



SPUMANTE



PROSECCO



PROSECCO ROSÉ



## COLLEZIONE PRIVATA

COLLEZIONE PRIVATA



COLLEZIONE PRIVATA



COLLEZIONE PRIVATA



CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO RISERVA



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



MORELLINO DI SCANSANO



## CASA PICCINI

---

ROSSO TOSCANA



## BIOLOGICI

---

CHIANTI



CHIANTI COLLEZIONE ORO



HISTRIO ROSSO TOSCANA



HISTRIO BIANCO TOSCANA



## PROGETTI CONTEMPORANEI

---

ELEVEN ROSSO



ELEVEN BIANCO



PINOCCHIO



MARIO PRIMO



# MARTINA E ELISA

---

VERMENTINO



VERMENTINO ROSATO



SANGIOVESE BIANCO



SANGIOVESE ROSATO



COSTA TOSCANA ROSSO



COSTA TOSCANA ROSATO



COSTA TOSCANA BIANCO



PROSAE



PICCINI SLIM





[www.piccini1882.it](http://www.piccini1882.it)

