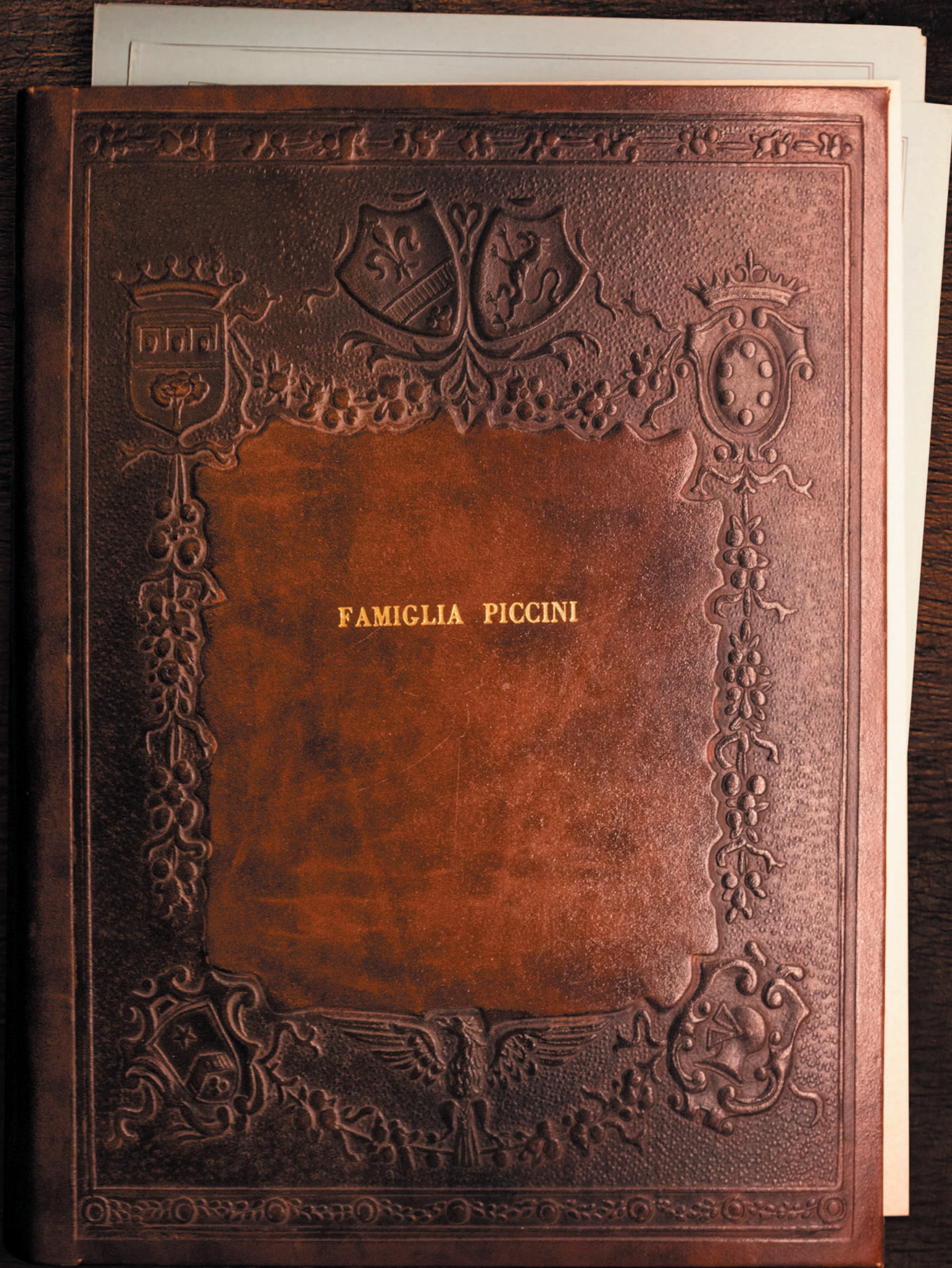




PICCINI



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

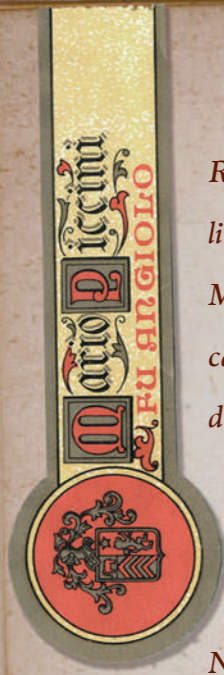
MARIO PICCINI FU ANGIOLO

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.

La famiglia Piccini non dimentica, però, le sue origini toscane e nel 2018 completa l'acquisizione del Chianti Geografico, storica realtà che ha reso celebre il Chianti Classico in tutto il globo. L'anno successivo, Piccini sbarca nel continente asiatico, mettendo radici a Shanghai, con l'apertura di propri uffici nel cuore della metropoli cinese.



M. Piccini

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".



CATALOGO VINI

COLLEZIONE ORO

SPUMANTI

MEMORO

ORANGE

BIO

PINOCCHIO

I GRANDI CLASSICI

ANFORA

COSTA TOSCANA

MONTALCINO

COLLEZIONE ORO

CHIANTI RISERVA

CHIANTI GOVERNO

CHIANTI SUPERIORE

ROSSO TOSCANA

ROSATO TOSCANA

ORVIETO CLASSICO

MAREMMA RISERVA

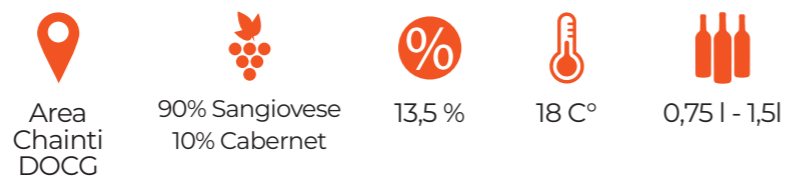
VERMENTINO



COLLEZIONE ORO

CHIANTI RISERVA

DOCG



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.

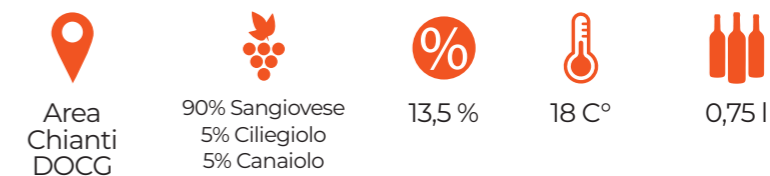
ABBINAMENTI

Ideale con bistecca, grigliate e formaggi stagionati.

COLLEZIONE ORO

CHIANTI GOVERNO

DOCG



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.



Nata per raccogliere sotto un'unica bandiera le migliori denominazioni del Bel Paese, la linea Collezione Oro ripercorre l'amore della famiglia Piccini per il vino italiano. Capostipite e punta di diamante della linea è il Chianti Riserva, elegante rivisitazione che non rinuncia ai toni più moderni ed esuberanti, in pieno stile Piccini.

La linea premium Collezione Oro, alfiere delle eccellenze vinicole italiane, ritorna alle sue origini toscane con l'immaneabile "Governo all'uso Toscano", prodotto seguendo fedelmente l'antica ricetta della tradizione.

Collezione Oro Governo è l'ideale terreno d'incontro tra l'orgoglioso passato e le nuove tecniche vinicole, un binomio che permette di raggiungere eccezionali vette qualitative.

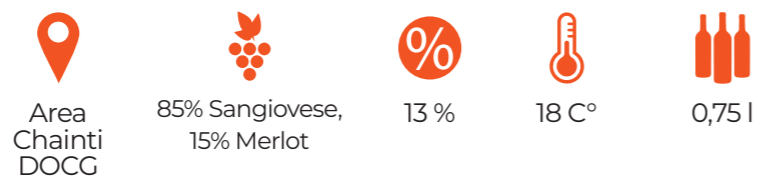




COLLEZIONE ORO

CHIANTI SUPERIORE

DOCG



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 sugli altissimi livelli qualitativi del Chianti Riserva ma 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

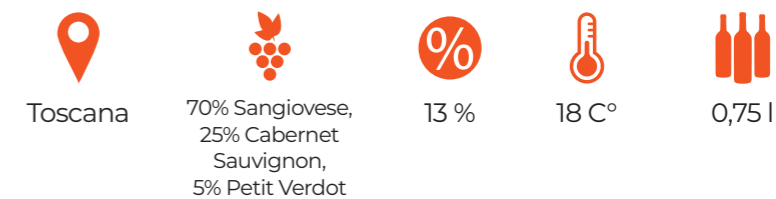
Ideale con carni grigliate, primi piatti saporiti e formaggi.



COLLEZIONE ORO

ROSSO TOSCANA

IGT



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.



All'interno della gamma Collezione Oro, posta ai vertici qualitativi della produzione Piccini, non poteva certo mancare la menzione "Superiore". Un rosso dedicato agli amanti della denominazione, un Chianti dal profilo importante, frutto di un disciplinare più rigido, che si rivolge ai palati più esigenti. Un vino che vuole avvicinare ancor di più il grande pubblico a questa storica denominazione.

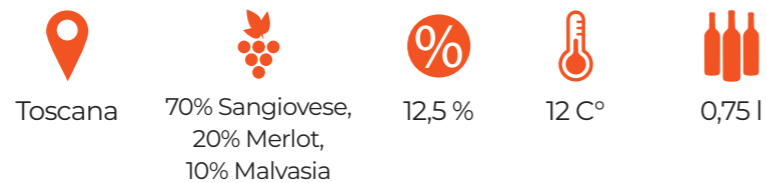
Collezione Oro Toscana IGT è la sintesi della filosofia produttiva Piccini, abilmente interpretata dal nostro team di enologi in stretta collaborazione con Riccardo Cotarella, enologo di fama mondiale. Un vino moderno, preciso, che innalza ulteriormente gli standard qualitativi della linea premium Collezione Oro.



COLLEZIONE ORO

ROSATO TOSCANA

IGT



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.

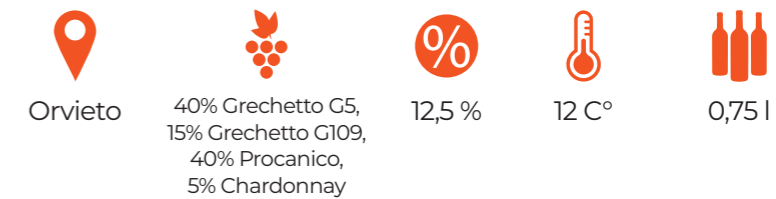
ABBINAMENTI

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

COLLEZIONE ORO

ORVIETO CLASSICO

DOC



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.



Passione, Tradizione, Conoscenza scandiscono i punti cardini che guidano l'operato di Piccini. Espressione diretta di questa filosofia è la linea "Collezione Oro", un nome capace di esprimere l'eccezionale qualità e il perfetto equilibrio ottenuto attraverso un'interpretazione moderna del terroir toscano.

Questa moderna rivisitazione dell'Orvieto Classico entra di diritto nella linea premium "Collezione Oro". Il vino è frutto della collaborazione tra Mario Piccini, quarta generazione della storica famiglia del vino toscano, e l'enologo Riccardo Cotarella, originario delle terre orvietane. Complessità e freschezza delineano l'identikit di un vino che interpreta con fierezza il proprio territorio.

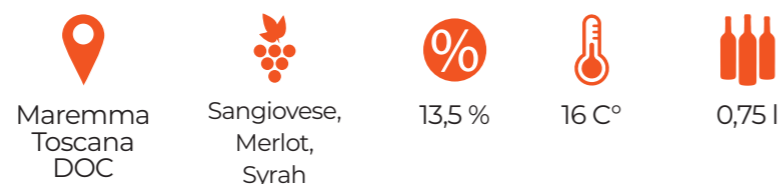




COLLEZIONE ORO

MAREMMA TOSCANA

RISERVA DOC



AFFINAMENTO

24 mesi, di cui 9 mesi in rovere (50% in tonneau 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



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.



Terra antica e generosa, la Maremma è la nuova frontiera del "Collezione Oro", la nostra linea che raccoglie i più iconici vini italiani. Frutto della lunga esperienza di Piccini, questo vino riecheggia gli orizzonti infiniti e lo spirito libero della Maremma.

Lo sciabordio delle onde, il sibilo del vento, il calore della terra. La prestigiosa linea "Collezione Oro" abbraccia il Vermentino, vitigno simbolo del litorale toscano, da sempre caro alla famiglia Piccini.



SPUMANANTI

PROSECCO ORANGE

PROSECCO ROSÉ

1882 VINO SPUMANTE

MOSCATO DOLCE

VENETIAN DRESS

VENETIAN DRESS ROSÉ



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.



Il Prosecco è un vino estremamente amichevole, pensato per essere gustato fresco, più fruttato e vivido, che complesso e austero. La famiglia Piccini porta un amore speciale per il vino, perché il Prosecco in Veneto è esattamente ciò che il Chianti è in Toscana: uno stile di vita e un patrimonio culturale segnato da secoli di tradizione. Prosecco e Chianti sono vini con un'attitudine italiana, un invito a provare il modo italiano di gustare il cibo e vino in compagnia di amici e parenti, rilassarsi e godersi la dolce vita!



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.

Lasciati avvolgere dalla sinuosa eleganza di Prosecco Rosé. I suoi aromi floreali magnificano la grazia e la vivacità di questo vino, rendendo Prosecco Rosé il compagno perfetto per i tuoi aperitivi. Un trionfo di freschezza ed esuberanza.

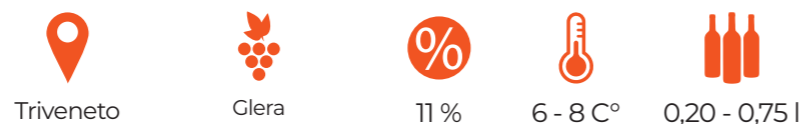




1882

VINO SPUMANTE

Extra Dry



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.

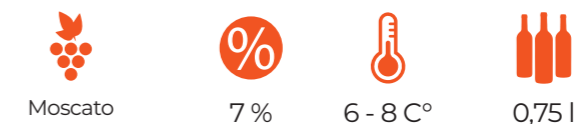


Con il nostro Spumante '1882' vogliamo promuovere lo stile fresco, puro e leggero delle bollicine italiane.



MOSCATO

CUVÉE DOLCE



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.

Moscato Dolce annuncia la sua raffinatezza già dalla veste elegante che cattura lo sguardo. Le sue note sottili e armoniose orchestrano una sinfonia di piaceri, pur conservando uno spirito fresco e gioviale. Brioso e seducente, Moscato Dolce è uno spumante versatile, un invitato d'eccezione che accende subito la festa.





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!



Una selezione delle migliori zone collinari, rese per ettaro ridotte e accurate pratiche enologiche sono alla base di questa edizione speciale. Una volta terminata la seconda fermentazione proprio del metodo Charmat il vino viene lasciato a contatto con i lieviti per un totale di 3 mesi. Il risultante bouquet è estremamente intenso, supportato da un perlage raffinato. Una bottiglia perfetta per festeggiare tutto l'anno, con quel tocco di eleganza che richiama gli abiti del Carnevale di Venezia!



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!



Come un'aristocratica invitata al gran ballo di Carnevale, il nostro Venetian Dress sfoggia la sua eleganza, custodendo un vino armonioso, con un fine e scintillante perlage. La sua bottiglia è infatti ispirata ai lussureggianti abiti femminili del Settecento veneziano, di cui ricalca le geometrie e i panneggi.

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 ti invita a scoprire l'Italia del vino, proponendo un vero e proprio tour enologico attraverso i quattro angoli del Bel Paese. La rosa dei venti, che campeggia sull'etichetta, ricorda l'orgoglio italiano della famiglia Piccini, sempre alla continua esplorazione delle nuove rotte del vino italiano.



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



Equilibrio ed eleganza, in uno stile potente e complesso. Questo è Memoro Alta Vendemmia, un vino nato per racchiudere in bottiglia i migliori vitigni italiani. Come sottolinea la sua menzione, solamente le migliori uve della vendemmia possono ambire alla sua bottiglia.



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 scolpiscono 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 nasce per rappresentare l'intera Italia del vino. Il suo nome è un omaggio all'antica cultura latina e celebra il potere della 'memoria', invitando a scoprire, attraverso una delle sue eccellenze più rinomate, la straordinaria varietà della nostra penisola.

Memoro è il risultato di ricerca, viaggi e degustazioni, guidati dall'obiettivo di creare il miglior blend di tutte le aree vinicole italiane. Memoro Rosato racchiude quattro spicchi del Bel Paese, dal Veneto alla Sicilia, passando per le terre di Puglia e d'Abruzzo.



ORANGE

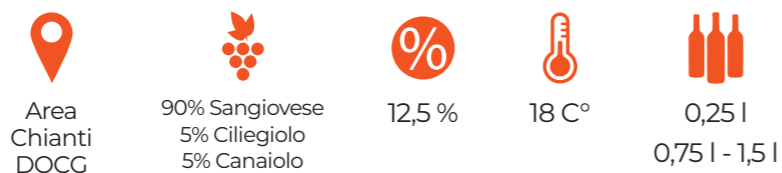
CHIANTI

FIASCO

CHIANTI RISERVA

CHIANTI ORANGE

DOCG



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.

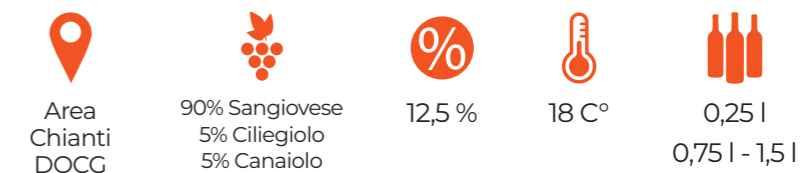
ABBINAMENTI

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

CHIANTI ORANGE

DOCG

Fiasco



NOTE DEGUSTATIVE

Il Chianti Piccini Orange, caratterizzato dal grande successo della sua inconfondibile etichetta, si presenta con un colore rosso rubino intenso e un profumo deciso e persistente di frutta rossa matura. È un vino ben strutturato, morbido, dai tannini soffici, con sentori distinti di frutta rossa.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, grigliate di carne, arrostiti e selvaggina.



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. L'azzardo si rivela un successo: nasce il Chianti Orange. 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.

Le tipiche forme panciute del fiasco evocano il ricordo della lunga storia del Chianti. Per secoli, il celebre vino toscano ha solcato i mari di mezzo mondo, raggiungendo gli angoli più lontani del globo, imbottigliato in larghi fiaschi. Memore di questa antica tradizione, Piccini opera con il Chianti Orange Fiasco un perfetto connubio tra passato e futuro.





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.



Limpida espressione della terra toscana, il nostro Chianti Riserva rivela tutto l'amore della famiglia Piccini per le proprie radici, esibendo un animo moderno e fresco. Da cinque generazioni, la storica dinastia vinicola ha legato il suo nome a questo vino, verso cui, ancora oggi, continua ad avere un rapporto speciale.



BIO

PROSAE

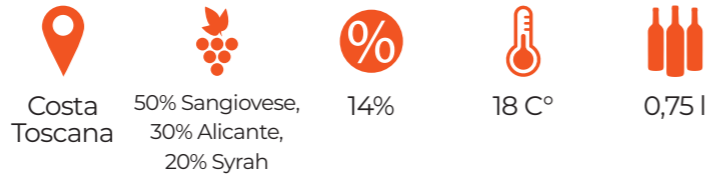
COLLEZIONE ORO CHIANTI



PROSAE

COSTA TOSCANA IGT

Senza Solfiti Aggiunti



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

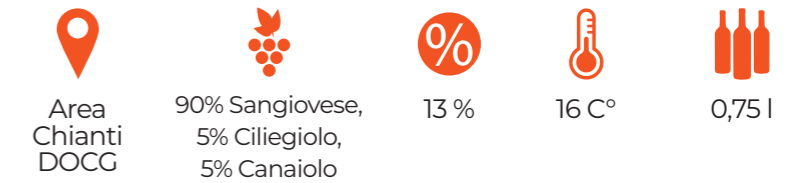
Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



COLLEZIONE ORO

CHIANTI

DOCG



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.



Prodotto senza l'aggiunta di solfiti. Prosae è un vino biologico, capace di riflettere la sua terra d'origine, senza il ricorso a pratiche agronomiche ed enologiche invasive. Le sue uve provengono dalle nostre vigne che corrono lungo il golfo di Follonica, dove da secoli le varietà autoctone prosperano, in sintonia con le peculiari condizioni climatiche della costa toscana. Le lavorazioni dei filari, tutti in regime biologico, non prevedono l'utilizzo di erbicidi e prodotti chimici.

Le uve di Chianti Bio Collezione Oro vengono coltivate secondo tecniche agronomiche che assicurano il massimo rispetto dell'ambiente, proibendo l'uso di pesticidi sintetici ed erbicidi per il controllo della crescita delle infestanti



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.



Fresco e autentico, il nostro “Pinocchio” conserva intatto il carattere gioviale del personaggio di Collodi. Frutto della Ricetta Italiana della Famiglia Piccini, “Pinocchio” salta nel calice, vivace e brioso, come le marachelle che hanno reso celebre il burattino di legno.

I GRANDI CLASSICI

SASSO AL POGGIO

SOLCO

BARRELAIA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

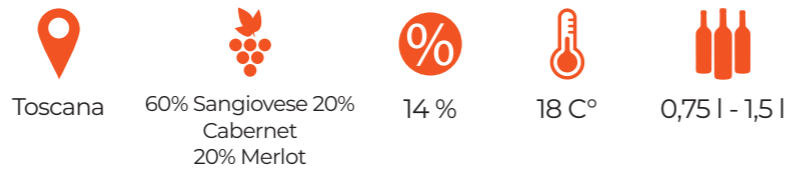
ORVIETO CLASSICO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

SASSO AL POGGIO

TOSCANA

IGT



AFFINAMENTO

12 mesi barriques, 4 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet si esprime su rintocchi 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.

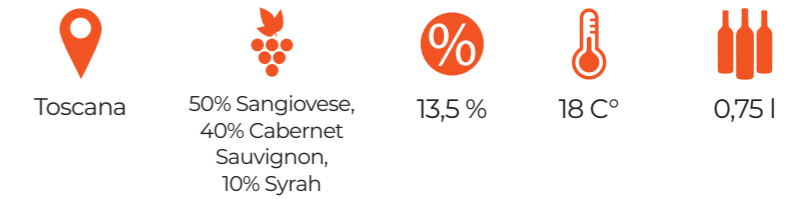
ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, primi piatti saporiti e selvaggina.

SOLCO

TOSCANA IGT

Leggero Appassimento



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.



Intima espressione della Toscana, Sasso al Poggio è un vino che racconta il territorio e la sua grandezza. Qui, l'esperienza e la tradizione si sposano con la voglia di innovazione: la tipicità del Sangiovese incontra l'eleganza del Cabernet ed alla morbidezza del Merlot.

Da oltre un secolo la nostra famiglia si tramanda l'antica arte del vino. Di generazione in generazione non abbiamo mai smesso di ascoltare la terra e di valorizzare l'eccellenza. Sul 'solco' di questa tradizione, si inserisce il nostro "Toscana IGT Leggero Appassimento", un vino opulento ed elegante che racconta le nostre radici toscane.





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.

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.



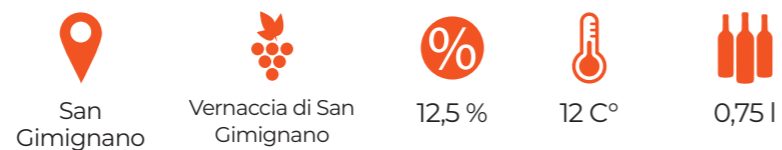
La produzione di un vino è un sapiente incastro di territorio, uve di qualità, tecnica e attesa. Il tempo gioca un ruolo fondamentale nel modellare il profilo del vino, cullato nell'abbraccio del legno. Il passare dei mesi scolpisce il suo carattere, nel solenne silenzio della cantina. Sin dal suo nome, "Barrelaia" rende omaggio ad uno dei più autorevoli protagonisti del mondo del vino: la botte.

Madame e messeri, brillano nell'aria i coriandoli, scoccano le stelle filanti, che inizino le danze: è tempo di carnevale! Levate in alto i calici e brindate con la piacevole freschezza di Pinot Grigio Piccini. I delicati aromi fruttati e floreali rendono questo vino il compagno ideale per insalate sfiziose e per piatti a base di pesce o carni bianche.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG



San Gimignano

Vernaccia di San Gimignano

12,5 %

12 C°

0,75 l

NOTE DEGUSTATIVE

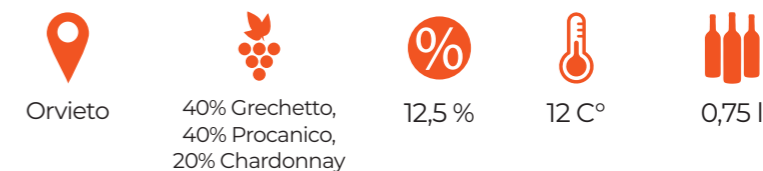
Dona al naso un bouquet estremamente ricco e complesso, che gioca sui riverberi erbacei, tra cui l'erica di campo, e i tocchi fumé del legno. In bocca spande la sua piacevole armonia, col suo profilo languido e minerale che conduce verso un finale sapido e pulito.

ABBINAMENTI

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

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.



La Vernaccia di San Gimignano è una delle più iconiche eccellenze del panorama vitivinicolo italiano. Il vino dell'incantevole paesino toscano traccia le coordinate di un glorioso passato, marcando i confini dell'eccellenza enologica italiana. Non a caso, la Vernaccia di San Gimignano fu il primo vino italiano a raggiungere, nel 1966, la certificazione di DOC.

Tra le sinuose colline umbre fa capolino Orvieto, che dall'alto di una rupe domina e veglia sui vigneti che si stendono ai suoi piedi. Qui nasce il sontuoso Orvieto DOC, un vino che ammalia col suo profumo aromatico e col suo delicato equilibrio, incantevole come il duomo della città.



ANFORA

HISTRIO ROSSO TOSCANA

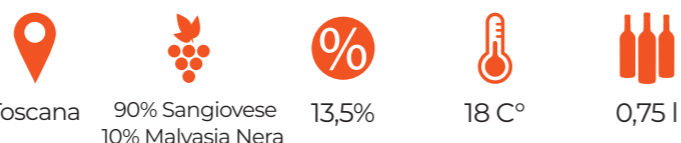
HISTRIO BIANCO TOSCANA



HISTRIO

ROSSO TOSCANA IGT

Maturato in Anfora - Biologico



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



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.



Con il termine Histrio (dall'etrusco hister) si indicava, ai tempi dell'Antica Roma, il ballerino o il commediante. Ricordando questo passato, il nostro Histrio rievoca lo splendore e la gioia di vivere delle antiche civiltà, grazie all'antica tradizione dell'affinamento in anfora.

Agli albori della civiltà, il Mediterraneo era solcato da navi con la stiva gonfia di anfore di vino. Attorno a questa squisita bevanda sono sorti miti, leggende, affari e commerci, ma una cosa è certa: poche cose hanno forgiato la cultura e la storia dell'uomo come il vino.



COSTA TOSCANA

ROSSO

ROSATO

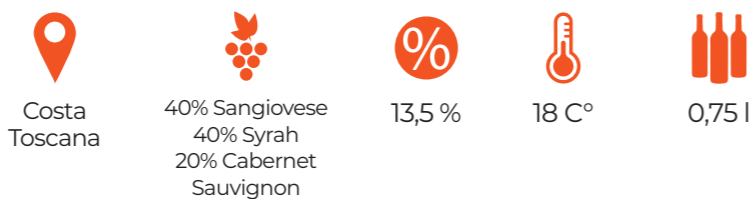
VERMENTINO



COSTA TOSCANA

ROSSO

IGT



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

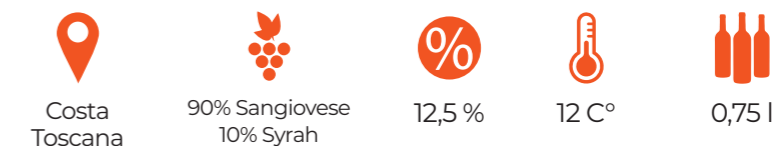
Imperdibile con pesce alla griglia, calamari fritti e ogni genere di zuppe di pesce. intrigante anche come aperitivo.



COSTA TOSCANA

ROSATO

IGT



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.



La denominazione Costa Toscana si estende lungo una sottile striscia di terra per 379 km, seguendo le ondulazioni della costa toscana, scolpite nelle scanalature dell'elegante bottiglia di Costa Toscana Rosso. L'eccezionale qualità è garantita dai vitigni d'origine, situati presso la tenuta della famiglia Piccini in Maremma e interamente convertiti a regime biologico.

Direttamente dal soave sciabordio delle onde solcate dalle brezze, nasce Costa Toscana Rosato, un gioiello di eleganza, preannunciato dalle scanalature che costellano la sua raffinata bottiglia, come a voler richiamare l'ipnotico moto del mare. I suoi vitigni, rigorosamente a regime biologico, sorgono nella tenuta della famiglia Piccini in Maremma, dove il nostro team di esperti si prende cura di questo vino superbo, targato Costa Toscana IGT.



COSTA TOSCANA

VERMENTINO

IGT



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.



Dal 2010 una nuova denominazione arricchisce il vasto panorama enologico toscano: "Costa Toscana IGT". La linea premium Piccini Costa Toscana racconta il prospero incontro tra le sinuose onde del mare e le fertili colline toscane, uno sposalizio incastonato nelle eleganti scanalature delle sue bottiglie. I vigneti d'origine, 100% biologici e collocati nella tenuta della famiglia Piccini in Maremma, garantiscono l'assoluta qualità e il rispetto del territorio.



MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ROSSO DI MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG



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



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.



Se la Toscana viene generalmente considerata l'epicentro dell'enologia italiana, Montalcino e i suoi vini rappresentano il "quando" e il "dove" di tale grandezza. Consacrato nel pantheon della grande critica internazionale, il Brunello è stato incoronato come uno dei migliori vini non solo d'Italia, ma del mondo.

L'ascesa del re dei vini toscani risale al lontano 1888, anno della sua prima storica annata. Da allora, il Brunello di Montalcino ha riscritto i paradigmi dell'enologia toscana, iscrivendosi nell'Olimpo dei grandi vini internazionali.



ROSSO DI MONTALCINO

DOCG



Montalcino



100% 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.



Il Rosso di Montalcino affonda le sue radici in un piccolo fazzoletto di terra, divenuto da secoli sinonimo di eccellenza: Montalcino. Prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, questo vino si distingue per limpidezza ed intensità, rivelando un delicato profilo fruttato, integrato da una setosa trama tannica.



