



P I C C I N I 1 8 8 2

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



La storia della **famiglia Piccini** copre tre secoli, ergendosi a garanzia di una tradizione che dal 1882 fa del vino un'arte. È una lunga storia di famiglia, **costellata di sforzo paziente**, di **asperità superate** e di traguardi ottenuti con **sacrificio**.

Oggi, l'azienda, guidata da **Mario Piccini**, quarta generazione della famiglia, vanta una solida presenza in più di 80 paesi nel mondo. A suon di successi **Piccini** si è così riservato un posto d'onore tra le aziende vinicole del panorama **italiano e internazionale**.

I **vini Piccini** rivelano tutto l'amore e il rispetto per la tradizione, ma fanno anche bella mostra dell'anima dinamica e innovativa dell'azienda, costantemente tesa tra passato e futuro.

Simbolo e cuore di Piccini è il suo **Chianti Arancio**, coraggiosa sfida lanciata a inizio millennio. Desideroso di offrire un **Chianti moderno**, capace di soddisfare i palati più giovani, Mario Piccini si pone l'ambizioso obiettivo di ridisegnare uno dei vini più conservatori d'Italia, per consegnare alla sua generazione un **Chianti nuovo e vibrante**.

La scommessa è vinta: nasce il **Chianti Arancio**, un vino destinato a fare storia. Il colore arancione innerva lo **spirito energico** dell'azienda e sotto questa nuova bandiera Piccini può esibire una capacità di **rinnovamento** con pochi eguali sul palcoscenico vinicolo.



PICCINI®

PRODOTTI
HO.RE.CA.

Venetian Dress

Prosecco Extra Dry - DOC

Una selezione proveniente dalle zone collinari più vocate, rese per ettaro ridotte e accurate pratiche enologiche sono alla base di questa edizione speciale. Una volta terminata la seconda fermentazione prevista dal 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 cuvée che è sintesi di armonia, elegante quanto un Venetian Dress.



AREA DI PRODUZIONE
Veneto e il Friuli-Venezia Giulia



UVAGGIO
Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11 % Vol



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
Difficile consigliare un abbinamento visto l'estrema versatilità di questa cuvée. Si sposa perfettamente con antipasti, quali olive, formaggio stagionato, verdure grigliate e in generale con tutti i piatti di pesce. Una bottiglia perfetta per celebrare eventi e ricorrenze 365 giorni l'anno!



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Godere a 6 °C. - 8 °C.



FORMATI
0,75 L



PREMI
Decanter wwa 2021 - Medaglia Argento
IWC 2020 - Medaglia Argento
Luca Maroni 93 punti
Berliner Wein Trophy 2019 - Medaglia Oro



Venetian Dress

Prosecco Rosé - DOC

Un rosé giocoso e sensuale proveniente dal Veneto si unisce alla linea premium del Prosecco Piccini Venetian Dress. Venetian Dress Rosé ha un profumo morbido di frutta rossa dolce sostenuto da un perlage delicato e persistente. Un'edizione limitata di prestigio, che racconta e racchiude in sé l'unicità della vendemmia 2019.



AREA DI PRODUZIONE
Veneto



UVAGGIO
Glera 90%, Pinot Nero 10%



GRADAZIONE ALCOLICA
11 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Un rosato elegante con perlage fine. Al naso frutti rossi maturi e fiori bianchi. Il vino è estremamente fresco e vellutato al palato.



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!



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Consigliamo una temperatura tra 6°C - 8°C.



FORMATI
0,75 L



PREMI
Luca Maroni 93 punti



Moscato Dolce

Cuvée Dolce

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 gioiale. Brioso e seducente, Moscato Dolce è uno spumante versatile, un invitato d'eccezione che accende subito la festa.



UVAGGIO
Moscato



GRADAZIONE ALCOLICA
7 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Moscato Dolce ipnotizza lo sguardo col suo giallo brillante, impreziosito da riflessi dorati. Al naso rivela un profilo aromatico complesso e soave: un concerto di note floreali si unisce alla delicatezza della pesca e dell'albicocca. Completano il quadro gli invitanti aromi di frutta tropicale, tra cui ananas e mango. L'elegante 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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Consigliamo una temperatura tra 6°C - 8°C.



FORMATI
0,75 L



Prosecco Orange

DOC



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!



AREA DI PRODUZIONE

Veneto



UVAGGIO

Glera



GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Note fruttate intense con ricco profumo di mela, limone e pompelmo. Un'aroma pronunciato di glicine in fiore e fiori di acacia. Gli aromi floreali si scontrano con una nota di agrumi che è insita nell'uva del Prosecco (glera). Vivido e fresco, con un fine e persistente perlage.



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Godere a 6 °C. - 8 °C.



FORMATI

0,200 L - 0,75 L



PREMI

Gold Medal Taiwan Wine Awards 2019
Alberta Beverage Awards 2017 - Best In Class
Sakura Award Japan 2021 - Gold Medal



Prosecco Rosé

DOC



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.



AREA DI PRODUZIONE

Veneto



UVAGGIO

Glera 85%, Pinot Nero 15%



GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Al naso, Prosecco Rosé rivela la sua raffinata eleganza: i frutti rossi maturi si fondono con gli accenni di fiori bianchi. 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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Sakura Award Japan 2021 - Silver Medal
Decanter WWA 2021 - Bronze Medal



1882 Vino Spumante

Extra Dry



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



AREA DI PRODUZIONE

Triveneto



GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 6 °C - 8 °C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Gilbert&Gaillard - 90 punti - Gold Medal



Memoro Vino Spumante

Extra Dry



La rosa dei venti che campeggia sulla nostra etichetta è un invito a sperimentare in un'unica bottiglia i sapori di quattro differenti vitigni, ognuno dei quali rappresenta la tipica espressione di una distinta regione italiana, con tutta la vivacità delle bollicine! Memoro Extra Dry Sparkling è un blend di 4 vitigni che si completano armoniosamente l'un l'altro, dando vita ad uno spumante dal profilo inimitabile: le uve Glera donano le loro note agrumate; lo Chardonnay conferisce corpo e struttura; il Vermentino infonde la sua naturale mineralità e il suo frutto intenso; infine, un tocco di Passerina aggiunge la sua vena fruttata e i delicati sentori di erbe aromatiche.



AREA DI PRODUZIONE

Veneto, Toscana, Sicilia, Marche



UVAGGIO

60% Glera, 25% Vermentino 10% Chardonnay 5% Passerina



GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol



AFFINAMENTO

2 mesi in vasche di acciaio inox



NOTE DEGUSTATIVE

Color giallo paglierino, dal perlage delicato e persistente. Memoro Extra Dry rivela note di agrumi, mela verde e pesca, con un lieve sentore di fiori selvatici. Al palato mostra tutta la sua eleganza e la sua veste giocosa, bilanciate da un sottofondo minerale e saporito. Il piacevole finale si lascia apprezzare per persistenza e per gli aromi fruttati che spande in bocca.



ABBINAMENTI

Gustalo con pietanze leggere, come tapas e piatti a base di molluschi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C



FORMATI

0,75 L



Orvieto Classico

DOC

La famiglia Piccini produce e commercializza Orvieto Classico da 100 anni.

Nel corso del tempo sono stati allacciati rapporti con i piccoli produttori locali, assieme ai quali viene prodotto un vino di qualità e autentico come la terra che l'ha visto nascere. I vigneti sono situati nella zona di Orvieto e nella piccola zona denominata «Classica» chiaramente definita dal disciplinare di produzione. Il terreno argilloso è solcato da profondi burroni (calanchi) lungo la vallata tra Fabro e Allerona Scalo.



AREA DI PRODUZIONE
Orvieto



UVAGGIO
40% Grechetto, 40% Procanico, 20% Chardonnay



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.



NOTE DEGUSTATIVE
L'Orvieto Classico si presenta di colore giallo paglierino, ha un profumo molto aromatico, ben bilanciato al palato caratterizzato da un finale molto delicato.



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



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C



FORMATI
0,75 L



Pinot Grigio delle Venezie

DOC

Le tre regioni nord-orientali, conosciute collettivamente come le Tre Venezie o semplicemente le Venezie, segnano, in Italia, uno dei primi passi verso la produzione di vini bianchi contemporanei. Piccini forte di una tradizione nella produzione di Vini dal 1882, presta particolare attenzione alla scelta dei propri collaborati sia in vigna che in cantina, in modo tale da assicurare un vino di alta qualità e preservare le caratteristiche del terroir di origine.



AREA DI PRODUZIONE
Tre Venezie



UVAGGIO
Pinot Grigio



GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Pinot Grigio Piccini, all'olfatto mostra immediatamente profumi floreali e fruttati. La sua spiccata acidità si bilancia bene con il carattere morbido e fruttato, rendendolo un vino piacevole ed estremamente versatile.



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a piatti tipici della cucina mediterranea, antipasti o carni bianche. È ottimo in accompagnamento a piatti di pesce e verdure.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C



FORMATI
0,75 L



Orange Label Bianco

Toscana IGT

Da un secolo all'altro Piccini si è reso partecipe di un'evoluzione e di uno sviluppo che rispecchiano appieno la crescita della Toscana. Il segno che Piccini ha impresso sul vino toscano si tinge di arancione, un colore simbolo di una passione che anima la nostra famiglia da quasi 140 anni, lungo una storia fatta di sfide, duro lavoro e coraggio per guardare al futuro con la solita ambizione. Orange Label Bianco Toscana IGT è una vibrante espressione della solare ed esuberante Toscana. Per conservare la qualità abbiamo optato per una chiusura con tappo a vite, l'ideale per preservare un vino giovane e delicato.



AREA DI PRODUZIONE
Toscana



UVAGGIO
50% Trebbiano, 25% Vermentino, 25% Chardonnay



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Vino fruttato, piacevole al palato e prezioso al naso, coi suoi sentori di agrumi e coi suoi accenni minerali.



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento con pesce, delicati risotti o sfiziosi aperitivi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 °C.



FORMATI
0,250 L - 0,75 L



Orange Label Rosso

Toscana IGT

Da un secolo all'altro Piccini si è reso partecipe di un'evoluzione e di uno sviluppo che rispecchiano appieno la crescita della Toscana. Il colore arancione innerva lo spirito energico dell'azienda e sotto questa nuova bandiera Piccini può esibire una capacità di rinnovamento con pochi eguali sul palcoscenico vinicolo. Orange Label Rosso Toscana IGT interpreta in chiave moderna l'esuberanza tipica della Toscana. Per conservare la qualità abbiamo optato per una chiusura con tappo a vite, l'ideale per preservare un vino giovane e delicato.



AREA DI PRODUZIONE
Toscana



UVAGGIO
60% Sangiovese, 30% Malvasia nera, 10% Ciliegiolo



GRADAZIONE ALCOLICA
13 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Vino che mostra una buona acidità e freschezza, impreziosito da una raffinata veste fruttata, in cui spiccano note di prugna e frutti di bosco.



ABBINAMENTI
Si sposa alla perfezione con primi piatti, carni grigliate e pizza.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 °C.



FORMATI
0,75 L



Memoro Bianco

Vino d'Italia



Dopo l'introduzione di successo del Memoro Rosso, Piccini affronta una nuova sfida, creando questa volta un vino bianco che rappresenti tutta l'Italia. Il progetto è il frutto di lunghe ricerche e degustazioni in tutta Italia. Al centro dell'etichetta campeggia una rosa dei venti, a effigie di un vino che racconta quattro spicchi d'Italia: il Voignier dalla Sicilia, lo Chardonnay dal Trentino, il Vermentino dalla Maremma Toscana ed il Pecorino dalle Marche.



AREA DI PRODUZIONE

Sicilia, Trentino, Toscana e Marche.



UVAGGIO

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



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Aromi di frutta a polpa bianca e gialla, con sentori di note tropicali. Rinfrescante al palato, rivela una brillante concentrazione di frutto, note di pera anticipano un finale esuberante.



ABBINAMENTI

Servire con creme, carne bianca come ad esempio pollo, pesce e frutti di mare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Luca Maroni 95pts
Concours Mondial de Bruxelles 2020 – Medaglia Argento



Memoro Rosato

Vino d'Italia



La famiglia Memoro si completa nel 2013 con la nascita del Memoro Rosato. Anche Memoro rosato propone un viaggio attraverso quattro angoli d'Italia, rappresentati ognuno da un diverso vitigno: il Montepulciano proveniente dall'Abruzzo, il solare Nero d'Avola dalla Sicilia, il più fresco Merlot dal Veneto. Il Primitivo appassito dalla Puglia, usato per il Memoro Rosso è stato sostituito dal Negroamaro, proveniente dalla stessa regione. Le moderne tecniche enologiche, l'eleganza e l'accurata selezione delle uve conferiscono a questo vino una veste giovane e fresca, senza dimenticare le esigenze dei palati più raffinati.



AREA DI PRODUZIONE

Puglia, Sicilia, Abruzzo, Veneto.



UVAGGIO

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



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Leggero, fresco e brillante, al naso rivela aromi di lampone, ribes rosso e sentori delicati di menta. In bocca regala note fruttate di fragola matura, lampone e ciliegia. Equilibrato, dal finale fresco e pulito.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce. Eccellente anche come aperitivo. Temperatura di servizio consigliata: 12 °C.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Berliner Wein Trophy 2019 – Medaglia d'Oro
Iwsc 2018 – Medaglia di Bronzo
Luca Maroni 2019 – 95 Punti



Memoro Rosso

Vino d'Italia



La nostra famiglia percorre la storia del vino italiano da quattro generazioni, dal 1882. Anche se le nostre radici rimangono nel territorio della Toscana, per la prima volta abbiamo deciso di affrontare una nuova sfida: creare un vino che rappresenti tutta l'Italia. Abbiamo scelto una rosa dei venti per la nostra etichetta, un invito a vivere in una bottiglia quattro diversi vitigni, ognuno espressione di una distinta regione italiana: il Montepulciano proveniente dall'Abruzzo, invecchiato in legno per circa 12 mesi, il solare Nero d'Avola dalla Sicilia, il più fresco Merlot dal Veneto e il Primitivo appassito dalla Puglia.



AREA DI PRODUZIONE

Sicilia, Puglia, Abruzzo, Veneto.



UVAGGIO

40% primitivo 30% Montepulciano 20% nero d'avola 10% merlot del Veneto



GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Un vino caldo, dallo stile moderno, con forti sentori di ciliegia, fichi, caffè e legno di quercia. Generoso al palato, regala intense note fruttate. Pur se di grande struttura e complesso, in bocca è armonico e morbido. Finale lungo e denso.



ABBINAMENTI

Servire con carni rosse o selvaggina.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L - 1,5 L



PREMI

Decanter Wwa – Medaglia d'Oro – 95 Punti
Berliner Wein Trophy 2021 – Medaglia oro
Luca Maroni 2019 – 95 Punti
Avc Vienna 2017 – Medaglia d'Argento
Challenge Du Vin 2017 – Medaglia d'Oro



Memoro Vintage

Vino d'Italia



Nel 2014 Piccini ha voluto aprire un nuovo capitolo del range Memoro, con il lancio del primo Memoro Vintage Edition. L'idea di fondo rimane la stessa: creare un vino che rappresenti l'Italia, un vino assemblato a partire da 4 diverse varietà, provenienti da regioni vinicole italiane, per ottenere un vino di alta qualità e piacevole da bere. Il Memoro Vintage Edition, rispecchia il concetto espresso con il Memoro Rosso, ma si presenta sotto una nuova veste, un vino più complesso, come risultato di una lunga evoluzione in legno.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Basilicata, Veneto, Sicilia.



UVAGGIO

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



GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Sentori fruttati di amarena e mora, delicati accenni di erbe aromatiche accompagnate da liquirizia e spezie dolci. Il palato è pieno, pulito e complesso, classe ed eleganza contraddistinguono il sorso facile e al contempo di grande struttura. I tannini, perfettamente integrati, sono vellutati e accompagnano verso un finale speziato e persistente.



ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.



FORMATI

0,75 L



Chianti Fiasco

DOCG



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 Fiasco un perfetto connubio tra passato e futuro.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Chianti



UVAGGIO

90% Sangiovese 5% Ciliegiolo 5% Canaiolo



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Il Chianti Piccini Arancio, 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

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2020
Luca Maroni 95 punti
Annata 2019
Luca Maroni - 95 Punti
Wine Enthusiast - Best Buy
IWSC 2020 - Medaglia d'argento



Mario Primo

Chianti DOCG



Mario Primo è un connubio tra classico e contemporaneo, un progetto che si fonda sulla leggerezza, ma soprattutto sullo stile del Chianti del 1930: una reinterpretazione della tradizione familiare con occhi e tecniche moderne. Piccini forte di una tradizione di famiglia dal 1882, vanta una selezione di vini contemporanei ispirati alla propria storia. Un recupero vitienologico che parte dalla base, cioè dai vitigni utilizzati, con la reintroduzione nella produzione del Chianti di una piccola percentuale di varietà di uve a bacca capaci di esaltare la freschezza e l'aromaticità al naso e la morbidezza, rotondità in bocca.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Chianti



UVAGGIO

80% sangiovese, 10% canaiolo, 10% malvasia e trebbiano toscano



GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.



NOTE DEGUSTATIVE

Fresco e leggero con note di frutta rossa.



ABBINAMENTI

Mario Primo si sposa perfettamente con salumi misti, carni bianche, primi piatti e pesce in salsa rossa.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Mario Primo non teme le temperature, anche quelle più "rigide" 10-12 °C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2019
Wine Enthusiast - Best Buy



Chianti Classico

Riserva DOCG



Chianti Classico è sinonimo di storia, cultura e qualità. Le sue terre, ricche di sapori, si estendono tra le province di Siena e Firenze, donando al mondo uno dei vini più prelibati in assoluto.



AREA DI PRODUZIONE

Chianti Classico



UVAGGIO

95% Sangiovese, 5% Cabernet



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2017
Sélections Mondiales des Vins Canada 2020 - Medaglia Argento
Mundus vini 2021 - Medaglia Argento
Falstaff 91 punti
LUCA MARONI 91 punti



Sasso al Poggio

IGT Toscana



Sasso al Poggio è espressione intima della sua origine, la Toscana. Un vino che racconta il territorio e la sua grandezza. Qui l'esperienza e la tradizione si uniscono alla voglia di innovazione: la tipicità del Sangiovese si fonde con l'eleganza del Cabernet e con la morbidezza del Merlot.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana



UVAGGIO

60% Sangiovese 20% Cabernet 20% Merlot



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



AFFINAMENTO

12 mesi barriques, 4 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Profumo intenso e complesso; in esso spiccano note di ciliegia, liquirizia, minerali e avvolgente vaniglia. Profondo, pieno ed elegante al palato, intensamente fruttato con tannini ben integrati. Finale complesso e persistente.



ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, primi piatti saporiti e selvaggina.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



FORMATI

0,75 L - 1,5 L



PREMI

Annata 2018
James Suckling : 91 punti
WinesCritic 92 punti
Luca Maroni 97 punti
Mundus Vini 2021 - Medaglia Oro



Barrelaia

IGT Toscana



La terra dei grandi vini rossi, destinati ad una produzione di alta qualità, che vanta una qualità di fama internazionale: la Toscana. È qui che Piccini ha posto le sue radici dal 1882; più di un secolo di esperienza, conoscenza del settore e del territorio.

“Barrelaia” è frutto dell’esperienza, tradizione ed amore per il territorio, uniti a tecnica e continua ricerca al fine di creare un vino capace di raccontare la Toscana più autentica.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana

UVAGGIO

65% Sangiovese, 25% Merlot, 10% Cabernet

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese da 225 lt, 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C.

FORMATI

0,75 L



Strapazzamento

Governo all'uso Toscano



“Strapazzamento” di Piccini è un rosso toscano realizzato tramite il metodo di vinificazione, mutato dalla tradizione toscana, noto come “Governo all’uso toscano”, che consiste nell’indurre una seconda fermentazione aggiungendo una piccola componente di uve appassite. Il Governo Toscano è un metodo tradizionale di vinificazione che consiste nell’aggiunta al vino giovane di una piccola parte di uve parzialmente appassite. Il lievito conferisce al vino un impulso vorticoso, un vero e proprio Strapazzamento, a cui le uve concentrate garantiscono un apporto naturale di nutrienti. Questa seconda fermentazione produce un vino morbido e corposo.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana

UVAGGIO

80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Colorino

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Un vino rosso rubino contraddistinto da note di frutti maturi, specialmente ciliegia rossa, e da un elegante tocco floreale di viola. È un vino generoso, corposo, morbido e armonioso.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con gustosi antipasti, formaggi assortiti, carni alla griglia e minestre saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

FORMATI

0,75 L



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG



Il Brunello di Montalcino DOCG è l’unico grande vino d’Europa la cui nascita non si perde nelle nebbie della storia: la prima annata di Brunello è il 1888. Con una riconoscibilità e qualità così straordinaria, nel 1980, il Brunello si aggiudica tra i primi vini italiani la menzione DOCG.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol

AFFINAMENTO

Totale 5 anni; 36 mesi in botti di rovere / 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Aromi di frutta secca, con note di uva sultanina e zucchero di canna. Corposo, con tannini maturi ed intense note di cioccolato, caffè ed ancora frutta secca nel finale.

ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C

FORMATI

0,75 L

PREMI

Annata 2015
James Suckling 92 punti
WinesCritic.com 94 punti
Luca Maroni 91 punti



Gattabuia

Bolgheri - DOC



Bolgheri, conosciuta anche come “l’oasi d’oro della Maremma”, è sicuramente la DOC più famosa della costa toscana, situata all’incirca a metà strada tra Livorno a nord e Grosseto a sud, appena nell’entroterra del Mediterraneo.

AREA DI PRODUZIONE

Bolgheri

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique.

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet complesso di frutta rossa, liquirizia, caffè e sentori minerali, con avvolgenti note di vaniglia. Al palato è profondo, morbido, elegante, intensamente fruttato con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale con formaggi stagionati e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

FORMATI

0,75 L



Calasera Vermentino

Toscana - IGT



Abbiamo dato il nome Calasera al nostro Vermentino, perché rispecchia la nostra intenzione di produrre un vino che ricordi la bellezza e la semplicità della terra in cui nasce: vicino al mare, su suoli minerali sfiorati da una morbida brezza, sotto la luce del sole, illuminati anche di notte da una splendida luna. Le zone ideali per la coltivazione del Vermentino sono infatti quelle in prossimità del mare.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana



UVAGGIO

Vermentino 100%



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol



NOTE DEGUSTATIVE

Calasera è di corpo leggero ed elegante, con un buon mix di carattere erbaceo e tropicale, intenso e vivace, con un palato minerale, dal sapore semplice e diretto, va dritto al cuore.



ABBINAMENTI

È un accompagnamento ideale per piatti a base di pesce e carni bianche e costituisce anche un delizioso aperitivo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gustare a 12°C.



FORMATI

0,75 L



Vermentino Costa Toscana

IGT



Dal 2010 una nuova denominazione arricchisce il vasto panorama enologico toscano: "IGT Costa Toscana". 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.



AREA DI PRODUZIONE

Costa Toscana



UVAGGIO

Vermentino



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %



NOTE DEGUSTATIVE

Costa Toscana Vermentino mostra con orgoglio il suo prezioso colore dorato, attraversato da sfumature verdastre. Il suo inebriante bouquet sprigiona intense 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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Luca Maroni 93 punti
Gilbert&Gaillard - Medaglia d'Oro
Iwsc 2021 - Medaglia Argento



Rosato Costa Toscana

IGT



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.



AREA DI PRODUZIONE

Costa Toscana



UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Syrah



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %



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 bianche e aperitivi. Sorprendente con gustosi dessert.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Luca Maroni - 93 punti
Gilbert&Gaillard - Medaglia d'Oro



Rosso Costa Toscana

IGT



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.



AREA DI PRODUZIONE

Costa Toscana



UVAGGIO

40% Sangiovese 40% Syrah 20% Cabernet Sauvignon



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 %



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

Superbo con carni di maiale, pollo arrosto e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Iwsc 2021 - Medaglia d'Argento 90 punti
Concours Mondial de Bruxelles 2021 Medaglia d'Argento
Luca Maroni 90 punti
Gilbert&Gaillard - 90 PUNTI Medaglia d'Oro
Decanter wwa 2021 - Medaglia d'Argento





PICCINI

Wines since 1882



VENETIAN DRESS
PROSECCO EXTRA DRY DOC



VENETIAN DRESS
PROSECCO ROSÈ - DOC



MOSCATO DOLCE
CUVEE DOLCE



PROSECCO ORANGE
EXTRA DRY DOC



ORANGE LABEL BIANCO
TOSCANA IGT



ORANGE LABEL ROSSO
TOSCANA IGT



MEMORO BIANCO
VINO D'ITALIA



MEMORO ROSATO
VINO D'ITALIA



MEMORO ROSSO
VINO D'ITALIA



PROSECCO ROSÈ
DOC



1882
EXTRA DRY



MEMORO SPUMANTE
EXTRA DRY



ORVIETO CLASSICO
DOC



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
DOC



MEMORO VINTAGE
VINO D'ITALIA



CHIANTI FIASCO
DOCG



MARIO PRIMO
CHIANTI DOCG



CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG



SASSO AL POGGIO
IGT TOSCANA



BARRELAIA
IGT TOSCANA



STRAPPAZAMENTO
GOVERNO ALL'USO TOSCANO



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA DOCG



GATTABUIA
BOLGHERI - DOC



CALASERA VERMENTINO
TOSCANA - IGT



COSTA TOSCANA
VERMENTINO IGT



COSTA TOSCANA
ROSATO IGT



COSTA TOSCANA
ROSSO IGT





PICCINI®

PRODOTTI
PRESENTI IN GDO

Vernaccia di San Gimignano

DOCG



La Vernaccia di San Gimignano nasce su terreni collinari nel comune di San Gimignano in provincia di Siena. Risulta essere tra i vini più noti in Italia e nel mondo, tanto che ha avuto il privilegio di essere stato il primo vino italiano ad ottenere, nel 1963, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata; con la vendemmia del 1993 ha ottenuto anche l'appellativo di «Garantita». Qui, dove la storia ci riporta indietro nel tempo fino all'epoca degli Etruschi, la viticoltura ha sempre avuto un ruolo determinante nell'economia locale, e con essa la Vernaccia.



AREA DI PRODUZIONE
San Gimignano – Toscana



UVAGGIO
Vernaccia di San Gimignano



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol.



NOTE DEGUSTATIVE
Di colore giallo dorato tenue, ha un profumo fine e penetrante con sentori di mela; in bocca il vino ha un sapore asciutto, fresco, armonico, leggermente amarognolo.



ABBINAMENTI
Piccini consiglia di abbinarlo ad antipasti di pesce, minestre, passati e soufflé, sia di verdure che di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C



FORMATI
0,75 L



PREMI
Luca Maroni 90 punti
Decanter WWA 2021 – Medaglia Argento



Collezione Oro

Orvieto Classico – DOC



Un'interpretazione dell'Orvieto Classico che entra di diritto nella linea premium del "Collezione Oro". Un vino frutto della collaborazione tra Mario Piccini, quarta generazione della storica famiglia del vino toscano, e l'enologo Riccardo Cotarella, originario delle terre orvietane. Un vino che si distingue per complessità e fresca piacevolezza, una nobile espressione del territorio.



AREA DI PRODUZIONE
Orvieto



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



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino con un profumo delicato e complesso, note floreali e frutta a polpa gialla. Al palato il vino rivela la sua morbidezza ed intensità aromatica; la frutta matura, con accenni esotici, trova supporto in una freschezza e in una sapidità quasi inaspettate.



ABBINAMENTI
Ottimo per accompagnare antipasti, risotti a base di verdure, pesce, carni bianche in genere.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C.



FORMATI
0,75 L



PREMI
Annata 2020
Iwsc 2021 – Medaglia Argento
Annata 2019
Gilbert & Gaillard International Challenge – Medaglia Oro
IWSC 2020 Medaglia Argento
LUCA MARONI – 91 punti
James Suckling 90 punti



Collezione Oro

Rosato Toscana IGT



Il fascino del Rosé entra a far parte della linea premium "Collezione Oro". Un vino fresco ed estremamente profumato, un colore rosa tenue intrigante legato ad una tecnica di produzione tipica dei rosati di qualità. Un vino che punta in particolare ad un consumatore giovane, per questo abbiamo scelto un oro bianco, diffuso, elegante, perfetto per ogni occasione e meno impegnativo del classico oro giallo.



AREA DI PRODUZIONE
Toscana



UVAGGIO
Sangiovese 70%, Merlot 20%, Malvasia 10%



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol



NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosa tenue con un profumo floreale e fruttato, note agrumate, fragola selvatica e lampone. Al palato mostra tutta la sua freschezza ben bilanciata da note di frutta rossa matura. Il finale è intenso e persistente.



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



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C.



FORMATI
0,75 L



PREMI
Annata 2020
Luca Maroni – 93 punti
Vinum 2021 World of rosè : 3 stars



Collezione Oro

Chianti Riserva DOCG



Passione, Tradizione, Conoscenza sono gli ingredienti di cui si avvale Piccini per raggiungere l'eccellenza nei suoi vini, e il Collezione Oro ne è la prova. Non è un caso che il vino si inserisca all'interno della linea premium "Collezione Oro", un nome capace di esprimere l'eccezionale qualità e il perfetto equilibrio ottenuto attraverso un'interpretazione moderna del terroir toscano.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana



UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Cabernet



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol



AFFINAMENTO

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



NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet intensamente fruttato e persistente; il sapore si diffonde sinuoso con tenui note di vaniglia e una punta speziata nel finale. Caldo al palato con tannini morbidi, "Collezione Oro" si manifesta vellutato, ricco in struttura e con un lungo finale, un vino di profonda complessità, armonioso ed elegante.



ABBINAMENTI

Ideale con bistecca, grigliate e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L - 1,5 L



PREMI

Annata 2018
James Suckling 91 punti
IWSC 2021 - Medaglia Argento 91 punti
Luca Maroni - 96 punti



Collezione Oro

Chianti Superiore DOCG



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 in particolare ai palati più esigenti. Un vino che vuole avvicinare ancor di più il grande pubblico a questa storica denominazione.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana



UVAGGIO

85% Sangiovese, 15% Merlot



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



AFFINAMENTO

8 mesi in vasche di cemento.



NOTE DEGUSTATIVE

Elegante, al naso si rivela complesso con note di susina e spezie. Al palato è equilibrato e morbido, piacevolmente fruttato con tannini soffici e ben integrati. Uno stile densamente fruttato ed incredibilmente popolare.



ABBINAMENTI

Ideale con carni grigliate, primi piatti saporiti e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2018
LUCA MARONI - 93 punti
Decanter wwa 2020 - Argento 90 punti
Annata 2019
Luca Maroni 94 punti



Collezione Oro

Toscana Rosso IGT



Collezione Oro 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.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana



UVAGGIO

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



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



AFFINAMENTO

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



NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet elegante e complesso, dove mirtillo, ribes e prugne si alternano ad una speziatura avvolgente. In bocca il vino è caldo e rotondo, la frutta rossa è ben sostenuta da una fitta trama tannica. La grande struttura del vino accompagna il sorso verso un finale persistente e speziato.



ABBINAMENTI

Ideale per arrostiti, pollame e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2019
Luca Maroni 95 punti
Mundus vini 2021 - Medaglia Argento
Decanter WWA 2021 - Medaglia Argento



Collezione Oro

Chianti Governo DOCG



La linea premium Collezione Oro, alfiere delle eccellenze vinicole italiane, ritorna alle sue origini toscane con l'immane "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.



AREA DI PRODUZIONE

Chianti, Toscana



UVAGGIO

90% Sangiovese 5% Cilieggiolo 5% Canaiolo



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 %



NOTE DEGUSTATIVE

Il vino danza nel calice col suo solenne color rosso rubino. Il suo sontuoso bouquet fruttato ammalia il naso con le sue gentili melodie di ciliegia rossa, prugna e amarena, che si librano leggiadre assieme alla poetica nota floreale della viola. Il sorso, armonico e vigoroso, coccola il palato con un caldo abbraccio di erbe aromatiche, intessute in una superba ed elegante trama tannica.



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.



FORMATI

0,75 L



PREMI

Luca Maroni 95 punti



Chianti Fiasco

Chianti DOCG

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 Fiasco un perfetto connubio tra passato e futuro.

AREA DI PRODUZIONE
Toscana, Chianti

UVAGGIO
90% Sangiovese 5% Ciliegiolo 5% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE
Il Chianti Piccini Arancio, 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
Estremamente versatile, il Chianti Arancio Piccini è un vino perfetto per ogni occasione: dagli antipasti alle zuppe più sostanziose, dagli arrostiti alla pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 °C

FORMATI
1 L

PREMI
Annata 2020
Luca Maroni 95 punti
Annata 2019
Luca Maroni - 95 Punti
Wine Enthusiast - Best Buy
IWSC 2020 - Medaglia d'argento



Chianti Orange

DOCG

Il Chianti Docg è una delle denominazioni più conosciute nel mondo e racchiude in sé la storia e la bellezza unica del territorio da cui nasce. La Famiglia Piccini è sempre stata molto legata a questo vino e l'etichetta arancio rappresenta oggi l'emblema della produzione Piccini, raggiungendo le tavole di ben 72 paesi. L'arancio è il colore che ci contraddistingue e che esprime tutta l'energia e la passione che dedichiamo al nostro lavoro.

AREA DI PRODUZIONE
Toscana, Chianti

UVAGGIO
90% Sangiovese 5% Ciliegiolo 5% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE
Il Chianti Piccini Arancio, 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
Estremamente versatile, il Chianti Arancio Piccini è un vino perfetto per ogni occasione: dagli antipasti alle zuppe più sostanziose, dagli arrostiti alla pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 °C

FORMATI
0,250 L - 0,75 L - 1,5 L

PREMI
Annata 2020
Luca Maroni 95 punti
Annata 2019
Luca Maroni - 95 Punti
Wine Enthusiast - Best Buy
IWSC 2020 - Medaglia d'argento



Chianti Superiore

DOCG

Anche l'etichetta del Superiore fa mostra di una precisa scelta di produzione. La nuova denominazione, introdotta nel 1996, si accompagna ad un diverso disciplinare di produzione che sancisce una resa per ettaro considerevolmente inferiore rispetto a quella di un tipico Chianti DOCG. L'obiettivo dichiarato è manifesto: ottenere un vino 'superiore' di nome e di fatto.

AREA DI PRODUZIONE
Chianti - Toscana

UVAGGIO
85% Sangiovese 10% Ciliegiolo 5% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA
13 % Vol

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 L



Chianti Riserva

DOCG

Essendo uno dei suoi punti di forza, Piccini non ha potuto fare a meno di dedicarsi con particolare cura alla produzione del Chianti Riserva. La zona di produzione, definita per la prima volta nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III, comprende territori delle province di Siena, Firenze, Arezzo, Pisa e Pistoia; zone particolarmente vocate alla produzione di vini di qualità.

AREA DI PRODUZIONE
Chianti - Toscana

UVAGGIO
90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA
13 % Vol

AFFINAMENTO
12 mesi in grandi botti di legno.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 L

PREMI
Annata 2018
IWSC 2021 - Medaglia Argento 91 punti
LUCA MARONI 92 punti



Chianti Classico

DOCG

Il Chianti Classico è il vino simbolo della tradizione e della qualità toscana. Il Chianti Classico non poteva che svolgere un ruolo di primo piano per Piccini, stabilitosi nel cuore di questa regione nel 1882.



AREA DI PRODUZIONE

Chianti Classico



UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Merlot



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.



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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2019
LUCA MARONI 90 punti



Sigillo Rosso

Morellino di Scansano DOCG

Sigillo Rosso si propone come la gamma di maggior prestigio e riconoscibilità dei vini Piccini. Una Linea che raccoglie i grandi classici toscani, la cui qualità è garantita dal Sigillo personale di Mario Piccini. Il Morellino di Scansano DOC rappresenta un altro esempio enologico dei nostri grandi vini toscani. Situato a sud della Toscana, nella zona compresa tra i fiumi Ombrone ed Alberga, il territorio del Morellino è caratterizzato da una grande differenziazione di tipologie di terreni. Questa variabilità è sicuramente la grande forza del territorio e ci dà la possibilità di produrre vini di grande personalità e difficilmente standardizzabili. Il clima caldo e asciutto permette di avere ottime maturazioni.



AREA DI PRODUZIONE

Scansano, Toscana



UVAGGIO

Sangiovese



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.



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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L



Sigillo Rosso

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Il Vino Nobile di Montepulciano è uno dei più antichi d'Italia ed ha ottenuto nel 1980 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Una piccola area situata nella Toscana sudorientale, più precisamente tra le pendici collinari della Val di Chiana e della Val d'Orcia, è il luogo di origine di vini straordinariamente pregiati.



AREA DI PRODUZIONE

Montepulciano



UVAGGIO

95% Prugnolo Gentile 5% Mammolo



GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol



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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L



Pinocchio

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.



AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Emilia-Romagna, Puglia



GRADAZIONE ALCOLICA

14%



VINIFICAZIONE

"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.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Luca Maroni 97 punti



Rosso di Montalcino

DOC



Il Rosso di Montalcino può essere considerato il fratello minore del Brunello di Montalcino; combina attributi speciali di vivacità e freschezza con una struttura superba. Il Rosso di Montalcino si è conquistato una precisa identità ed il riconoscimento ufficiale con l'approvazione della: Denominazione Di Origine Controllata nel 1983.



AREA DI PRODUZIONE

Montalcino



UVAGGIO

100% Sangiovese



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.



AFFINAMENTO

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



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino. Al naso è fruttato, con note di ciliegia. Fresco, morbido e vellutato, al palato è equilibrato con tannini soffici e sentori di frutta rossa.



ABBINAMENTI

Ideale con arrosti saporiti, selvaggina e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L



PREMI

Annata 2015
Iwc 2017 – Medaglia d'Argento



Brunello di Montalcino

DOCG



Se la Toscana viene generalmente considerata l'epicentro dell'enologia italiana, Montalcino e i suoi vini (Brunello e Rosso) rappresentano il "quando" e il "dove" di tale grandezza. Nel pantheon delle valutazioni, la stampa internazionale colloca il Brunello tra i migliori vini non solo d'Italia, ma del mondo.



AREA DI PRODUZIONE

Montalcino



UVAGGIO

100% sangiovese



GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.



AFFINAMENTO

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



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso tendente al granato, vino di grande struttura, rotondo, con note complesse di liquirizia e ciliegia. Pieno, speziato, elegante al palato, con tannini soffici ed un finale persistente.



ABBINAMENTI

Servire con selvaggina e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L - 1,5 L



PREMI

Annata 2016
IWSC 2021 – Medaglia Oro 95 punti
Wine Enthusiast 90 punti
WinesCritic 91 punti
James Suckling 91 punti
Luca Maroni 90 punti





VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
 DOCG



COLLEZIONE ORO
 ORVIETO CLASSICO - DOC



COLLEZIONE ORO
 ROSATO TOSCANA IGT



COLLEZIONE ORO
 CHIANTI RISERVA DOCG



CHIANTI RISERVA
 DOCG



CHIANTI SUPERIORE
 DOCG



CHIANTI CLASSICO
 DOCG



SIGILLO ROSSO
 MORELLINO DI SCANSANO
 DOCG



SIGILLO ROSSO
 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
 DOCG



COLLEZIONE ORO
 CHIANTI SUPERIORE DOCG



COLLEZIONE ORO
 TOSCANA ROSSO IGT



COLLEZIONE ORO
 CHIANTI GOVERNO DOCG



CHIANTI FIASCO
 DOCG



CHIANTI ORANGE
 DOCG



PINOCCHIO



ROSSO DI MONTALCINO
 DOC



BRUNELLO DI MONTALCINO
 RISERVA DOCG



