## PICCINI 1882, L'ECCELLENZA VITIVINICOLA CHE ABBRACCIA L'ITALIA



Categories: Enogastronomia News, News

L'azienda vitivinicola Piccini 1882 dalla Toscana, alla costante ricerca della qualità nel rispetto del mantenimento dell'identità del territorio di origine, nel tempo ha acquisito cinque tenute che rappresentano l'eccellenza del panorama vitivinicolo italiano. Così, seguendo un ideale filo



conduttore che lega le diverse realtà vitivinicole, in **Toscana** la **Famiglia Piccini** detiene in proprietà **Fattoria di Valiano** situata nelle degradanti ridenti colline senesi del **Chianti Classico**, si spinge a costeggiare un altro spicchio di territorio toscano nella suggestiva **Maremma** in **Tenuta Moraia**, fino a risalire alle incantevoli terre

senesi di Montalcino in Villa al Cortile.

Quindi, proseguendo nel lungimirante progetto di ricerca delle eccellenze vitivinicole italiane, **Piccini 1882** ha di seguito acquisito anche le tenute vulcaniche di **Regio Cantina** nelle terre lucane del **Volture** in **Basilicata** e





l'azienda vitivinicola **Torre Mora** posta alle pendici dell'**Etna**.

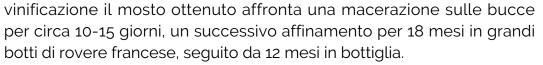
Nelle diverse tenute, promuovendo interventi di qualificazione e razionalizzazione aziendali e ponendo comunque attenzione all'eccellenza della produzione vinicola del territorio di appartenenza, **Piccini 1882** produce etichette di grande spessore e qualità, diretta espressione delle diverse zone di coltivazione e di produzione nelle aziende situate in giro per l'Italia.

Una prestigiosa rassegna vinicola che ha riscosso ancora una volta lusinghieri apprezzamenti da parte di visitatori ed addetti ai lavori che hanno potuto visitare

l'ampio e funzionale stand articolato su due piani, allestito a **Vinitaly 2023**. Nel corso del Salone internazionale dei vini e dei distillati veronese, il **gruppo Piccini** ha presentato un nuovo vino. Si tratta del **Chiuse Metodo Classico Etna Rosé**, prodotto nella tenuta di **Torre Mora**, che interpreta meravigliosamente il carattere dell'Etna e combina la tradizione del metodo classico alle caratteristiche del territorio.



Così, nella **Fattoria di Valiano** situata tra le colline senesi, viene prodotto un sontuoso **Chianti Classico**, per il quale nel corso della



Mentre in **Tenuta Moraia** che racchiude l'autentico ambiente maremmano, da provare il **Vermentino Brut** che viene mantenuto a contatto per 6-9 mesi con i lieviti dopo una lenta rifermentazione all'interno di autoclave.



Quando raggiunta la giusta complessità e struttura, con bollicine di estrema finezza e persistenza, viene effettuato il dosaggio finale e l'imbottigliamento. Invece, nella **Tenuta Villa al Cortil**e, pure situata in territorio senese, il vino d'eccellenza è il Brunello di Montalcino DOCG, che subisce un invecchiamento di 4 anni, di cui 24 mesi in botti di rovere ed altri 6 mesi in bottiglia.

Nel cuore della Basilicata più autentica, in Tenuta Regio Cantina, viene prodotto tra gli altri, un sorprendente Aglianico delle Volture Riserva frutto di una macerazione sulle bucce che dura circa 15 giorni, con frequenti

rimontaggi.



Dopo la fermentazione, il vino viene trasferito in barriques di rovere francese per un invecchiamento di 24 mesi seguito da altri 12 mesi in bottiglia.

Infine in **Sicilia**, terra complessa, baciata dal sole,

invecchiamento sulle fecce fini per altri 3 mesi.

con un clima gradevole tutto l'anno ed un terreno di matrice vulcanica, nella Tenuta Torre Mora, abbarbicata sulle pendici dell'Etna, viene prodotto lo Scalumera Etna Rosato DOC, tratto da da uve Nerello Mascalese.

Deriva da una macerazione in pressa di 3-4 ore ed il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata per circa 16 giorni. Il vino viene successivamente affinato sui lieviti per 3 mesi, cui segue un

www.piccini1882.it

(Piergiorgio Felletti)

