



BACCICHETTO
VITTORINO

Dal 1888
una tradizione
rinnovata



Dal 1888 una tradizione rinnovata



STORIA, FAMIGLIA E TRADIZIONI NELLA RIVIERA FRIULANA L'azienda vitivinicola *Baccichetto Vittorino* è collocata nella Riviera Friulana, zona *D.O.C. Friuli*. La sede è in Borgo Titiano, a Precenikko, una località a poca distanza da Lignano ricca di storia oltre che di tradizioni enologiche. A conduzione familiare, progetto di vita prima ancora che attività imprenditoriale, *Baccichetto Vittorino* è il risultato di una eredità culturale che, dal 1888, si trasmette di padre in figlio, rinnovandosi di generazione in generazione per mantenere il passo con il gusto e il sentire contemporaneo.

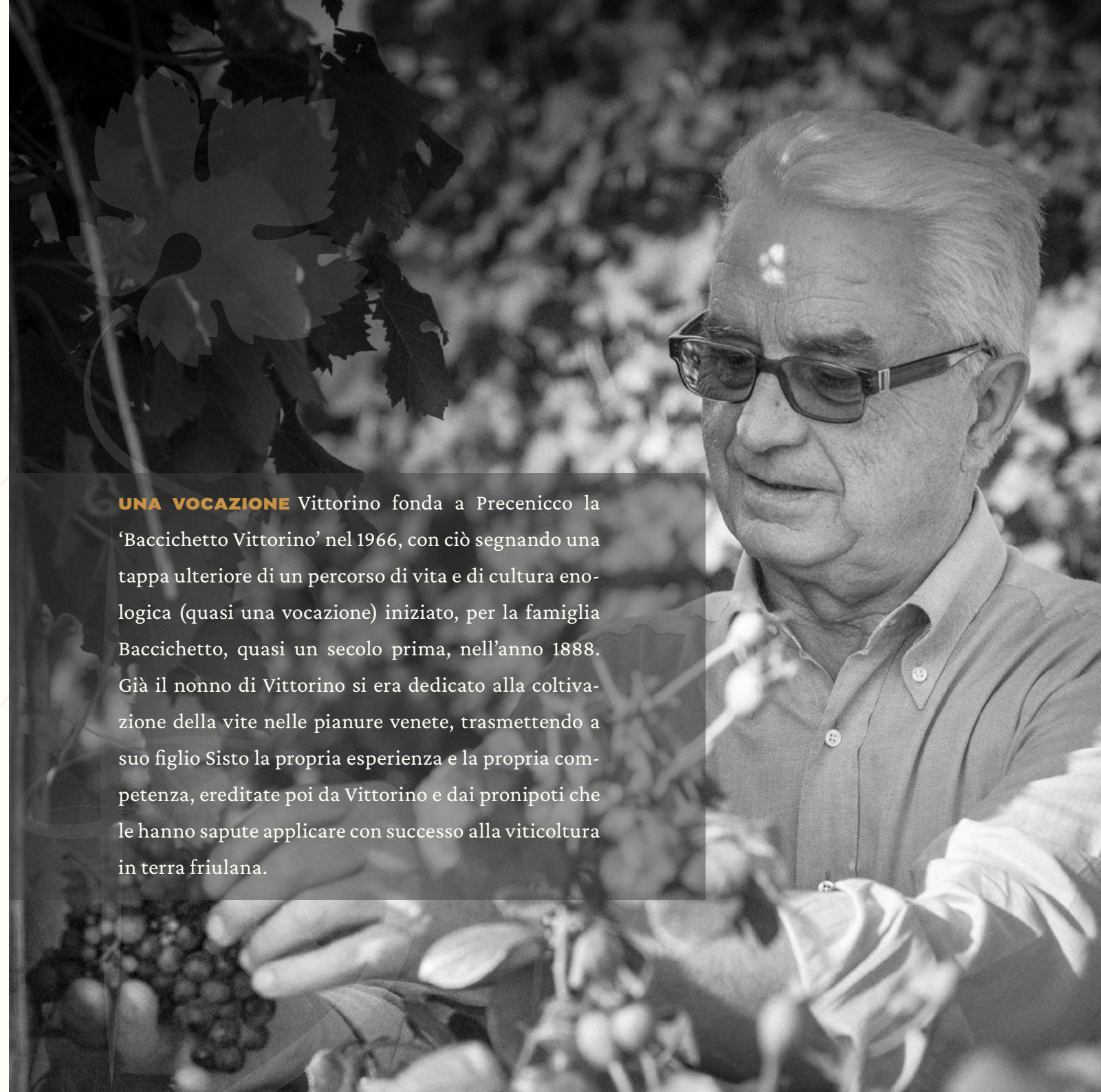


Vittorino: padre di famiglia, viticoltore, imprenditore



PATER FAMILIAS Vittorino Baccichetto, classe 1941, coadiuvato dalla moglie Anita, ha disegnato i tratti fondamentali dell'azienda, com'è attualmente, a partire dal 1966. Da allora, Vittorino ha trasmesso ai figli *Alessandro* e *Paolo* la missione di un'intera esistenza: produrre vini di qualità che esprimano con sincerità i caratteri del territorio. Ancora oggi, l'esperienza del 'pater familias' rappresenta una guida per Paolo che si occupa delle vigne e dell'impianto all'avanguardia per la produzione di energia pulita, per Alessandro che gestisce processi di vinificazione, cantina e rapporto con la clientela, e per i numerosi nipoti –*Luca, Samuele, Manuel, Maurizio, Michele e Mauro*– da qualche anno coinvolti attivamente e in vari ruoli nei processi produttivi.

UNA VOCAZIONE Vittorino fonda a Precenico la 'Baccichetto Vittorino' nel 1966, con ciò segnando una tappa ulteriore di un percorso di vita e di cultura enologica (quasi una vocazione) iniziato, per la famiglia Baccichetto, quasi un secolo prima, nell'anno 1888. Già il nonno di Vittorino si era dedicato alla coltivazione della vite nelle pianure venete, trasmettendo a suo figlio Sisto la propria esperienza e la propria competenza, ereditate poi da Vittorino e dai pronipoti che le hanno sapute applicare con successo alla viticoltura in terra friulana.







La qualità sta nel metodo

IL LAVORO IN CANTINA È Alessandro Baccichetto che organizza e conduce la cantina, dove si vinifica applicando il metodo Ganimede®, un sistema di lavorazione delle uve morbido e versatile che garantisce *naturalità*, massima *efficienza* e un altissimo livello di *qualità* del vino prodotto. Tra i vantaggi del metodo: l'estrazione selettiva durante il rimescolamento delle vinacce delle sole sostanze nobili (tannini buoni) e la riduzione al minimo del tenore di acidità volatile nel prodotto finito. Ganimede® si applica sia alla lavorazione dei rossi che a quella dei bianchi particolarmente aromatici, come il Sauvignon e il Traminer, in quanto favorisce lo sviluppo dei profumi varietali.







Dai terreni più adatti, le uve migliori

IL TERROIR Le vigne di proprietà in zona *D.O.C. Friuli*, condotte prevalentemente da Paolo Baccichetto, si estendono per più di 100 ettari nella *Riviera Friulana*, che si apre verso il mare nella parte Sud del Friuli-Venezia Giulia, di tutte le regioni d'Italia una delle più vocate alla viticoltura. La *Riviera Friulana* in particolare gode di condizioni ambientali eccezionalmente favorevoli all'allevamento della vite: la vicinanza del mare, infatti, porta nell'entroterra correnti tiepide e salmastre, che rendono il clima particolarmente mite.

I VINI In questo contesto si producono vini di grande piacevolezza e molto profumati. I terreni aziendali sono di vario impasto: quelli a sud del torrente 'Aghe bune' (Acqua buona) che li attraversa si trovano al di sotto del livello di marea e sono prevalentemente limosi e adatti a coltivare uve da rosso, perché favoriscono struttura e contenuto zuccherino; i terreni a nord del torrente, invece, generalmente sul livello del mare, sono argillosi e ricchi di sali minerali: sono adattissimi a produrre grandi bianchi, specialmente il Friulano e il Prosecco.





I vini: i Bianchi classici

CHARDONNAY Vino molto fine ed elegante, dai ricchi profumi che ricordano la mela e il miele di acacia. Ottimo come aperitivo, s'accompagna splendidamente alle minestre, ai risotti e ai piatti di pesce. Va servito alla temperatura di 12 °C

FRIULANO Il Friulano è vino classico della nostra zona di produzione, un autoctono di cui andiamo particolarmente orgogliosi. Bianco paglierino con bei riflessi citrini, il suo profumo è delicato, molto caratteristico. È vino versatile, da aperitivo e da "tuttopasto"... Si serve alla temperatura di 12 °C

MÜLLER THURGAU È il frutto dell'incrocio di Riesling Renano e Sylvaner. Vivace e molto aromatico, abbonda di freschi profumi fruttati (mela, pera, pesca, albicocca). Si sposa bene a piatti delicati ma ricchi d'aromi. Va servito a 12 °C

PINOT GRIGIO Bianco dal bel colore giallo paglierino chiaro, dal profumo fine e persistente e dal sapore asciutto e fresco. S'accompagna bene ai primi piatti ed è il classico vino da pesce. Va servito alla temperatura di 12 °C

SAUVIGNON Bianco elegante e dal profumo piacevolmente aromatico

che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana, al gusto si presenta asciutto e vellutato. S'abbina molto bene agli antipasti, al prosciutto e al pesce di mare. Se lo si vuole apprezzare al meglio, va servito alla temperatura di 12 °C

TRAMINER Di un bel colore giallo paglierino, è un vino mediamente alcolico, fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico. È un vino da antipasti, caldi o freddi, da piatti di pesce di mare e da formaggi saporiti. Sa dare il meglio di sé quando viene servito alla temperatura di 12 °C





I vini: i Rossi classici

CABERNET FRANC Di carattere forte, si distingue per gli inimitabili toni erbacei, specialmente quand'è giovanissimo. Aggressivo in gioventù, si fa in seguito aristocratico e completo. Corposo, è vino da selvaggina, carne di maiale, grigliate rosse. Va servito tra i 18 e i 20 °C

MERLOT Un grande vino: pieno, robusto e ricco di colore. Al naso e in bocca si fa sentire leggermente erbaceo. Si sposa alla perfezione agli arrosti, ma s'accompagna anche ai fritti e alle carni in umido, sia bianche che rosse. Va servito alla temperatura di 18-20°C

MALBECH Dal bel colore rosso rubino e dal caratteristico profumo vinoso, al gusto è asciutto, pieno, talvolta morbido. Adatto ai formaggi, s'abbina bene a pizze e spuntini, ed è anche ottimo vino da conversazione. Se lo si vuole apprezzare al meglio va servito a 18-20 °C

REFOSCO Dal bel colore rubino intenso screziato di viola, dal profumo vinoso e fruttato, con sentori di lampone e mora selvatica, dal sapore morbido ma deciso, è un rosso da pasto campagnolo e ruspante; s'adatta benissimo ai piatti a base di carne. Va servito tra i 18 e i 20 °C

I vini: gli Autoctoni e il Pinot Nero

RIBOLLA GIALLA Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, è vino dal sapore caratteristico, asciutto, citrino.

Il bouquet, piacevole e suadente, ricorda l'acacia, il castagno, il rovere...
Vino da minestre (soprattutto creme e 'vellutate'), ottimo con i piatti di pesce di mare, si apprezza bene alla temperatura di 12 °C

VERDUZZO Amabile e vivace, dal profumo fine, leggermente fruttato e piacevolmente aromatico, il Verduzzo è un bianco da consumare preferibilmente giovane, anche se sa mantenersi bene nel tempo.

È ottimo accompagnato alla frutta secca, ai biscotti e alle crostate.
Volendolo apprezzare al meglio va servito alla temperatura di 14 °C

PIGNOLO Elegante e di morbida tannicità, è un rosso dal carattere riservato che si fa scoprire lentamente. S'accompagna ai piatti della cucina friulana a base di carne: "cjâr in padiele", spezzatino di manzo, braciola fritta. Si apprezza bene quando viene servito a 20 °C

SCHIOPPETTINO Rosso di indubbio fascino, di corpo equilibrato, piacevole e amabile, nervoso e vivace.

Da giovane profuma di mora, ribes, lampone. Col tempo si fa ampio e docile, e trova sensazioni quasi speziate. Ottimo vino da dessert, ma anche grande vino da meditazione, va servito a 18 °C

PINOT NERO Fresco e fruttato, con note di ribes nero e lamponi, di un bel colore rosso vivace, è un vino morbido ma che sa imporsi, deciso. S'abbina bene alle carni bianche magre, non disdegnando i primi gustosi come –per esempio– i "Cjarsons", grande classico della cucina friulana. Lo si apprezza bene quando viene servito alla temperatura di 18 °C





I vini: i Frizzanti

MOSCATO GIALLO

VINO FRIZZANTE

Ottenuto da uve Moscato Giallo, è un vino dal bouquet molto intenso, persistente, caratteristico. Perfetto con i dolci e i dessert, sa essere anche ottimo aperitivo a bassa gradazione. Va servito fresco (8° C)

ROSATO

VINO FRIZZANTE

È un vino dal profumo fine e intenso ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse. Si abbina agli antipasti freddi e caldi, ai primi piatti, alle carni bianche e al pesce ai ferri. Si serve fresco (8° C)

PROSECCO

VINO FRIZZANTE

Figlio nobile delle uve Glera coltivate nei vigneti di proprietà, è di un bel giallo paglierino e al gusto è fruttato e fresco. Ottimo aperitivo e fuori pasto, si sposa bene ad antipasti e zuppe di pesce. Servire a 8 °C



I vini: gli Spumanti

PROSECCO

VINO SPUMANTE D.O.C. EXTRA DRY

Fruttato e vivace, dal sapore fresco, è prodotto con uve 100% Glera coltivate nelle vigne di proprietà. Ottimo aperitivo, s'abbina anche a minestre, pasta al sugo, formaggi freschi, pollame. Si serve a 6-8 °C

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

VINO SPUMANTE D.O.C. ROSÉ EXTRA DRY

Dal profumo delicato, elegantemente fruttato e floreale, sul palato è fresco, fragrante e riporta le sensazioni olfattive. Aperitivo per vocazione, si sposa benissimo alle carni bianche, al sushi, alla pizza. Va servito a 6-8 °C

RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vino spumante finemente aromatico, fresco, vivace e fruttato, è ottenuto da uve 100% Ribolla Gialla coltivate nelle vigne di proprietà. Perfetto aperitivo, è ottimo anche come 'vino da tuttopasto'. Servire a 6-8 °C

Il Prosecco D.O.C. Extra Dry e la Ribolla Gialla Extra Dry, oltre che nel classico formato da 0,75 sono disponibili anche nel formato 'magnum' da 1,5 litri



I vini in bag-in-box: stessa qualità, più pratica

La qualità dei vini *Baccichetto Vittorino* si abbina alla praticità della confezione *bag-in-box* nel formato da **5 Litri**: il vino è sempre “pronto all’uso”, pronto a dare il meglio di sé anche nel caso di un consumo saltuario, in una confezione che è facile da spedire e facile da immagazzinare.

BIANCHI

Bianco
Chardonnay
Müller Thurgau
Sauvignon
Traminer
Rosato

ROSSI

Cabernet Franc
Malbec
Merlot
Refosco



Accoglienti e diretti, per carattere e per convinzione



UN RAPPORTO DIRETTO Paolo e Alessandro Baccichetto ci tengono molto al rapporto schietto e diretto con la clientela. Il punto vendita è quindi, da sempre, il centro delle attività aziendali, accogliendo i visitatori che raggiungono Borgo Titiano da diverse regioni d'Italia: Veneto, Piemonte, Liguria, Lombardia. La parte di produzione che non è distribuita direttamente viene intercettata dal circuito della ristorazione e dei bar (Ho.Re.Ca.) e da quello della distribuzione organizzata di qualità. I vini *Baccichetto Vittorino* si trovano anche all'Estero, in Olanda, Austria, Germania, Irlanda e, uscendo dai confini europei, in U.S.A. e sul mercato cinese.





CARATTERE ACCOGLIENTE Da *Baccichetto Vittorino* sono accoglienti per carattere e per filosofia aziendale: passare a trovarli significa, in un clima che sa di casa, apprezzare il racconto dei loro vini, scoprendo come nascono, da quali terreni, da quali idee. Fermarsi per una visita alle vigne e alla cantina, e per una degustazione guidata, porterà ad apprezzare al meglio i risultati di una passione iniziata un secolo e mezzo fa e coltivata con grande orgoglio: si potranno così acquistare i vini *Baccichetto Vittorino* con la piena consapevolezza del loro valore. Il punto vendita è aperto tutto l'anno, dal lunedì al sabato, dalle 8:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 19:00





La sostenibilità integrata nei processi produttivi

DAL SOLE E DAL MAIS, TUTTA L'ENERGIA CHE SERVE L'Azienda produce e consuma energia ricavata esclusivamente da fonti rinnovabili. Le necessità termiche ed elettriche sono interamente coperte da un grande impianto *fotovoltaico* (145 Kw prodotti) e soprattutto da un impianto per la trasformazione del mais in biogas che è stato inaugurato nel marzo del 2012. L'efficienza dell'impianto di *biogas* permette a *Baccichetto Vittorino* di ridistribuire grandi quantità di energia in rete, alimentando una filiera virtuosa indipendente da fonti di approvvigionamento non nazionali.

IL BIOGAS Il biogas è una miscela di gas prodotta dalla fermentazione anaerobica di biomasse che dà origine a una forma di energia pulita e completamente CO₂-free; è una fonte energetica che ha il vantaggio di integrarsi armoniosamente con l'attività agricola, riciclandone efficientemente prodotti e sottoprodotti. *Baccichetto Vittorino* per questo scopo ha dedicato una parte consistente dei terreni di proprietà alla coltivazione del mais, che fa da materia prima nel processo di produzione di energia pulita.







CONTATTI

Baccichetto Vittorino Società agricola semplice

Via Lignano 50 • 33050 Precenico [Udine] Italia

T / Fax +39 0431 58209

WhatsApp +39 342 144 0727

info@baccichettovittorino.it

  [@baccichettovittorino](https://www.instagram.com/baccichettovittorino)