BACCICHETTO
VITTORINO

I Nostri Vini

1888

Venezia Giulia I.G.T.

CHARDONNAY

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino molto fine ed elegante che ricorda la mela e il miele d'acacia. Al gusto si presenta vellutato e morbido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo e fuori pasto, ben si accompagna a minestre, risotti e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490014

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491509

Friuli D.O.C.

FRIULANO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 7-8 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Bianco paglierino con riflessi citrini, è un vino dal profumo delicato e caratteristico. Al gusto si presenta secco con sentori di mandorla amara, asciutto ma morbido e vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Perfetto aperitivo, è anche ottimo vino da tutto pasto. Il prosciutto di San Daniele è l'abbinamento d'elezione

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490021

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491301

Trevenezie I.G.T.

MÜLLER THURGAU

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Müller Thurgau

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Incrocio ottenuto dai vitigni Riesling Renano e Sylvaner. Vivace e molto aromatico, è ricco di profumi freschi di mela, pera, pesca e albicocca. Piacevole e leggero, esce al palato con grande eleganza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Desidera piatti delicati e ricchi di aromi che sappiano compensarlo bene

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490090

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491547

Friuli D.O.C.

PINOT GRIGIO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pinot Grigio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino di colore giallo paglierino, dal profumo fine e persistente e dal sapore fresco e asciutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI È il classico vino da pesce che però si accompagna bene anche ai primi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869491486

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491493

Venezia Giulia I.G.T.

SAUVIGNON

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 7-8 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino elegante dal profumo aromatico che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana. Al gusto è asciutto e vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI S'abbina bene con antipasti a base di prosciutto e con i piatti di pesce di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490083

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491523

Trevenezie I.G.T.

TRAMINER

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Traminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di colore giallo paglierino, è vino mediamente alcolico, fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo con antipasti caldi e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporosi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490403

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491516

Friuli D.O.C.

CABERNET FRANC

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata (27-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE È un vino dal carattere forte che si distingue per i toni erbacei inimitabili, specie se giovanissimo. Aggressivo in gioventù, col tempo si fa aristocratico e completo

ABBINAMENTI Di corpo pieno e virile, s'accompagna alla selvaggina (capriolo, lepre, cinghiale), alle carni di maiale, alle carni rosse alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490038

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491394

Trevenezie I.G.T.

MALBECH

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Malbech

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È un rosso dal bel colore rosso rubino vivace, dal profumo vinoso e caratteristico, che in bocca risulta asciutto, pieno e talvolta morbido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Adatto a formaggi, pizze e spuntini, è un buon vino da conversazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490106

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491332

Venezia Giulia I.G.T.

MERLOT

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata (26-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È certamente un gran vino, pieno e robusto, ricco di colore. Profumo e sapore leggermente erbacei

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo per accompagnare arrosti e fritti, umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame)

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490052

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491295

Trevenezie I.G.T.

REFOSCO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Refosco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 4100 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È il nostro fiore all'occhiello questo rosso di un bel rubino intenso screziato di viola, dal profumo vinoso e fruttato, con sentori di lampone e mora selvatica, dal sapore morbido ma deciso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI È un rosso da pasto campagnolo e ruspante, molto adatto ai piatti forti a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490045

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491387

Venezia Giulia I.G.T.

PINOT NERO

FAMIGLIA DI PRODOTTO N/A

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione delicata per 4-5 giorni, seguita da una pressatura soffice per estrarre gli elementi più colorati e morbidi a temperatura controllata (26-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Fresco e fruttato, con note di ribes nero e lamponi, è vino morbido ma deciso, di un bel colore rosso vivace

ABBINAMENTI CONSIGLIATI S'abbina bene alle carni bianche magre, ma anche ai primi gustosi come –per esempio– i "Cjarsons", grande classico della cucina friulana

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869491714

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491721

Venezia Giulia I.G.T.

RIBOLLA GIALLA

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, è vino dal sapore caratteristico, asciutto e citrino. Il suadente bouquet, ricorda l'acacia, il castagno, il rovere...

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, ottimo anche con i piatti di pesce salati

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869491257

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491530

Venezia Giulia I.G.T.

VERDUZZO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Verduzzo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 2-3 giorni, a temperatura controllata (18-20 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È un vino amabile e vivace, dal profumo fine; è leggermente fruttato e piacevolmente aromatico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Va consumato preferibilmente giovane, anche se tiene bene il tempo. Ottimo con la frutta secca, i biscotti e le crostate

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 14 °C

CODICE EAN 8032869490069

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491738

Trevenezie I.G.T.

PIGNOLO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pignolo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 12-15 giorni, a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di corpo elegante e morbida tannicità, è un vino dal carattere riservato che si fa scoprire lentamente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI S'accompagna bene ai piatti tipici della cucina friulana, soprattutto a base di carne: "cjâr in padiele", spezzatino di manzo, braciola fritta

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 20 °C

CODICE EAN 8032869490182

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Venezia Giulia I.G.T.

SCHIOPPETTINO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Schioppettino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 9-10 giorni, a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino 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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo vino da dessert, ma anche grande vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18° C

CODICE EAN 8032869490120

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Frizzante Trevenezie I.G.T.

MOSCATO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini frizzanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Moscato

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Ottenuto da uve Moscato Giallo, è vino dal bouquet molto intenso e persistente, caratteristico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo con dolci e dessert, può essere un ottimo aperitivo di bassa gradazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito ben fresco (8° C)

CODICE EAN 8032869490137

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Frizzante D.O.C.

PROSECCO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini frizzanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Glera

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino ottenuto da uve Glera coltivate nei nostri vigneti. Di colore giallo paglierino, al gusto è fruttato e fresco

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo e fuori pasto, s'accompagna bene agli antipasti e alle zuppe di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito ben fresco (8 °C)

CODICE EAN 8032869490151

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Vino frizzante

ROSÉ

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini frizzanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE Vino ottenuto da uve rosse

VINIFICAZIONE Classica in bianco, con pressatura soffice e separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È un vino dal profumo fine e intenso ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si abbina agli antipasti freddi e caldi, ai primi piatti, alle carni bianche e al pesce ai ferri

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito ben fresco (8 °C)

CODICE EAN 8032869490144

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Vino spumante EXTRA DRY

RIBOLLA GIALLA

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Spumanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 12% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino spumante finemente aromatico, fresco, vivace e fruttato, è ottenuto da uve 100% Ribolla Gialla coltivate nelle nostre vigne

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Perfetto aperitivo, è ottimo anche come vino da tuttopasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6-8 °C

CODICE EAN 8032869491240

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Spumanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Spumante fruttato e vivace, dal sapore fresco, è prodotto con uve 100% Glera coltivate nelle nostre vigne

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo, s'abbina bene anche a minestre, paste con sughi delicati, formaggi freschi e pollame

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6-8 °C

CODICE EAN 8032869490168

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

FAMIGLIA DI PRODOTTO *Spumanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 85% Glera 15% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat 60 giorni

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Si distingue per il profumo delicato, elegantemente fruttato e floreale. Al palato è fresco, fragrante e riporta le sensazioni olfattive

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Aperitivo per vocazione, si sposa benissmo alle carni bianche, al sushi, alla pizza

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6-8 °C

CODICE EAN 8032869491592

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro
Società agricola semplice
Via Lignano 50
33050 Precenicco [Udine] Italia
T / Fax +39 0431 58209
WhatsApp +39 342 144 0727
info@baccichettowines.it
www.baccichettowines.it

Label and Brochure Design: atelierdesign.it | ITA 2024 ES REV01_0 2024-12