BACCICHETTO
VITTORINO

Seit 1888
eine Tradition,
neu belebt



# Seit 1888
# eine Tradition,
# neu belebt

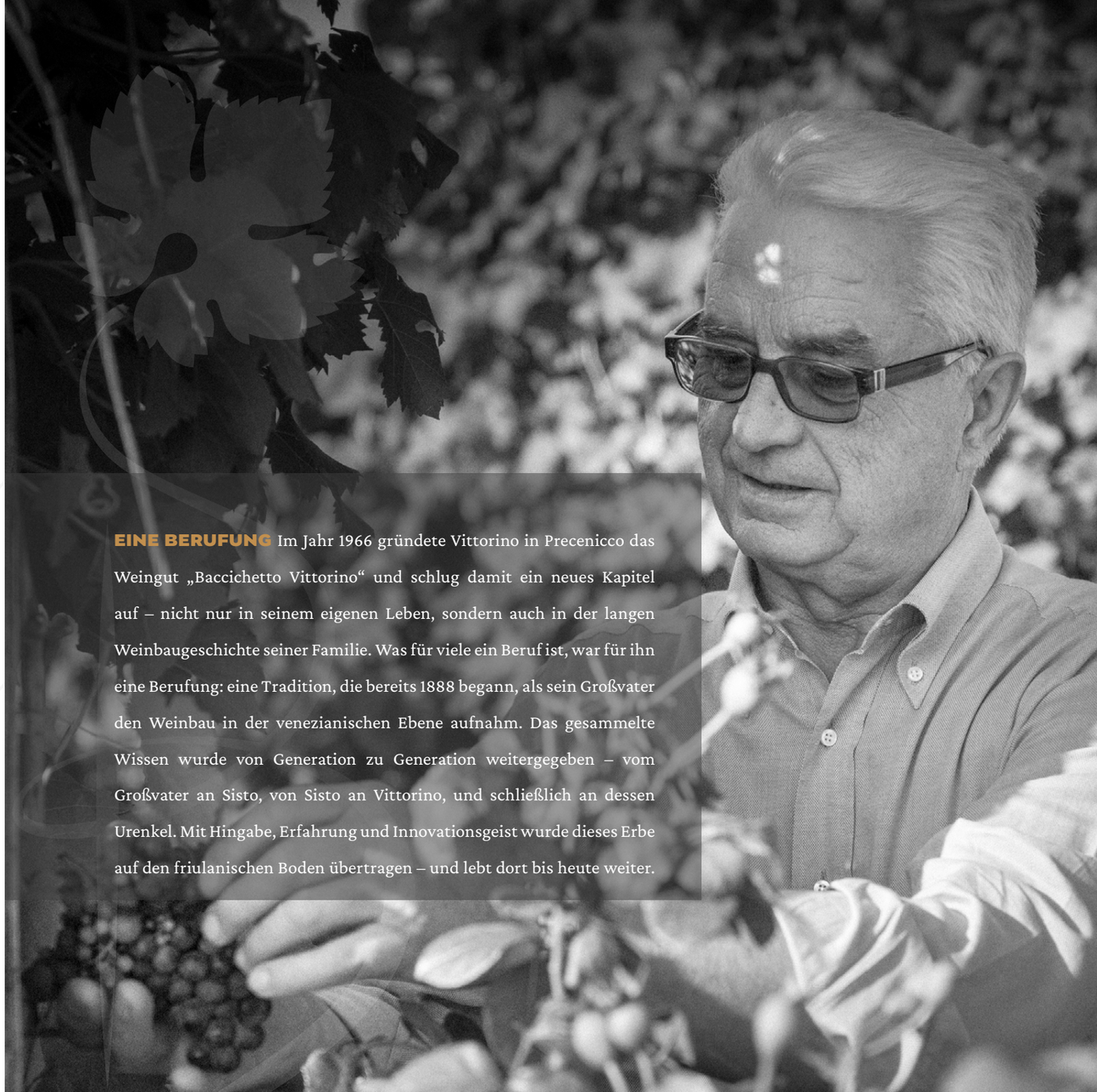
## GESCHICHTE UND TRADITION AN DER FRIAULISCHEN RIVIERA

Das Weingut *Baccichetto Vittorino* befindet sich an der friulanischen Riviera, im Anbaugebiet *D.O.C. Friaul*. Es liegt in Borgo Titiano, einem Ortsteil von Precenicco – nicht weit entfernt von Lignano. Diese Region ist reich an Geschichte und von langer weinbaulicher Tradition geprägt. *Baccichetto Vittorino* ist ein Familienbetrieb und ein Lebensprojekt. Schon seit 1888 wird das kulturelle und handwerkliche Erbe von Generation zu Generation weitergegeben. Mit jeder neuen Generation entwickelt sich das Weingut weiter, immer im Einklang mit dem Zeitgeist und dem Geschmack der heutigen Zeit.



# Vittorino: Familienvater, Winzer, Unternehmer

**PATER FAMILIAS** Der 1941 geborene Vittorino Baccichetto hat zusammen mit seiner Frau Anita 1966 den Grundstein für das heutige Unternehmen gelegt. Seither hat er seinen Söhnen Alessandro und Paolo die Mission eines ganzen Lebens weitergegeben: Qualitätsweine zu erzeugen, die das Anbaugebiet authentisch widerspiegeln. Noch heute ist seine Erfahrung als „pater familias“ eine Orientierung für Paolo, der sich um die Weinberge und die moderne Anlage zur Erzeugung sauberer Energie kümmert, ebenso wie für Alessandro, der Weinbereitung, Keller und Kundenbeziehungen betreut. Auch die zahlreichen Enkel – *Luca*, *Samuele*, *Manuel*, *Maurizio*, *Michele* und *Mauro* – wirken seit einigen Jahren aktiv und mit wachsender Verantwortung in verschiedenen Bereichen der Produktion mit.



**EINE BERUFUNG** Im Jahr 1966 gründete Vittorino in Precenicco das Weingut „Baccichetto Vittorino“ und schlug damit ein neues Kapitel auf – nicht nur in seinem eigenen Leben, sondern auch in der langen Weinbaugeschichte seiner Familie. Was für viele ein Beruf ist, war für ihn eine Berufung: eine Tradition, die bereits 1888 begann, als sein Großvater den Weinbau in der venezianischen Ebene aufnahm. Das gesammelte Wissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben – vom Großvater an Sisto, von Sisto an Vittorino, und schließlich an dessen Urenkel. Mit Hingabe, Erfahrung und Innovationsgeist wurde dieses Erbe auf den friulanischen Boden übertragen – und lebt dort bis heute weiter.



# Die Qualität liegt in der Methode

**DIE ARBEIT IM WEINKELLER** Alessandro Baccichetto ist verantwortlich für die Organisation und Leitung des Weinkellers. Hier wird der Wein mithilfe der Ganimede®-Methode vinifiziert – einem besonders schonenden und vielseitigen Verfahren zur Traubenverarbeitung, das *Natürlichkeit* mit hoher *Effizienz* und einem exzellenten *Qualitätsniveau* verbindet. Zu den Vorteilen dieser Methode zählen die gezielte Extraktion ausschließlich edler Inhaltsstoffe – insbesondere hochwertiger Tannine – während des Maischekontakts sowie die deutliche Reduzierung flüchtiger Säuren im fertigen Wein. Ganimede® eignet sich sowohl für die Vinifizierung von Rotweinen als auch für besonders aromatische Weißweinsorten wie Sauvignon und Traminer, da es die sortentypischen Aromen optimal zur Geltung bringt.





# Aus besten Böden – beste Trauben

**DAS ANBAUGEBIET** Die Weinberge des Weinguts, die von Paolo Baccichetto betreut werden, liegen in der *D.O.C.-Zone Friaul* und erstrecken sich über mehr als 100 Hektar entlang der friulanischen Riviera. Diese Region im Süden von Friaul-Julisch Venetien zählt zu den besten Weinbaugebieten Italiens – geprägt von sanften Hügeln, die sich zum Meer hin öffnen. Die *friulanische Riviera* bietet ideale Bedingungen für den Weinbau: Die Nähe zur Adria bringt milde, salzhaltige Meeresströmungen ins Landesinnere. Dadurch entsteht ein ausgeglichenes Mikroklima mit milden Temperaturen und guter Luftzirkulation – perfekte Voraussetzungen für die Reben, um ihr volles Potenzial zu entfalten.



**DIE WEINE** In diesem besonderen Mikroklima entstehen Weine mit ausgeprägtem Aroma und angenehmer Finesse. Die Böden des Weinguts zeichnen sich durch ihre Vielfalt aus: Südlich des Bachs Aghe Bune („Gutes Wasser"), der das Gebiet durchquert, liegen die Flächen unterhalb des Meeresspiegels. Diese Böden sind überwiegend lehmhaltig und ideal für den Anbau roter Rebsorten – sie fördern sowohl die Struktur als auch den Zuckergehalt der Trauben. Nördlich des Bachs, auf Meereshöhe gelegen, dominieren ebenfalls lehmige Böden, die jedoch besonders reich an Mineralsalzen sind. Diese geologischen Eigenschaften machen sie hervorragend geeignet für den Anbau hochwertiger Weißweine – insbesondere von Friulano und Prosecco, die hier ihr volles aromatisches Potenzial entfalten können.






# Klassische Weißweine

**CHARDONNAY** Ein sehr feiner und eleganter Wein mit Aromen, die an Apfel und Akazienhonig erinnern. Hervorragend als Aperitif geeignet, passt er wunderbar zu Suppen, Risotto und feinen Fischgerichten. Serviertemperatur: 12 °C.

**FRIULANO** Der Friulano ist ein klassischer, autochthoner Wein aus unserem Gebiet, auf den wir besonders stolz sind. Strohweiß mit zitronengelben Reflexen, delikatem, charakteristischem Aroma. Vielseitig als Aperitif oder zur Mahlzeit. Serviertemperatur: 12 °C.

**MÜLLER THURGAU** Eine Kreuzung aus Riesling Renano und Sylvaner. Spritzig und aromatisch, mit frischen, fruchtigen Noten (Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose). Gut zu delikaten, aromatischen Speisen. Serviertemperatur: 12 °C.

**PINOT GRIGIO** Ein Weißwein mit schöner strohgelber Farbe, feinem, anhaltendem Aroma und trockenem, frischem Geschmack. Ideal zu Vorspeisen, leichten Gerichten sowie klassischen Fischgerichten und sommerlichen Speisen. Serviertemperatur: 12 °C.

sauvignon Eleganter Weißwein mit aromatischem Bouquet, das an gelbe Paprika, Melone und Banane erinnert. Trocken und samtig im Geschmack. Hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Seefisch und feinen Gemüsespeisen. Serviertemperatur: 12 °C.

**TRAMINER** Mit strohgelber Farbe, mittlerem Alkoholgehalt und frischer Zitrusnote ist er schlank und harmonisch im Geschmack. Ideal zu kalten und warmen Vorspeisen, Fisch, würzigem Käse und raffinierten vegetarischen Gerichten. Serviertemperatur: 12 °C.




# Klassische Rotweine

**CABERNET FRANC** Ein Wein mit markanter Persönlichkeit und typischen Kräuternoten, besonders ausgeprägt in seiner Jugend. Zunächst kräftig und temperamentvoll, wird er mit der Reife samtiger, vollmundiger und nobler. Er passt ideal zu Wild, Schwein oder gegrilltem roten Fleisch. Serviertemperatur: 18–20 °C.

**MERLOT** Ein runder, kräftiger Rotwein mit tiefer Farbe und feinen Kräuternoten in Nase und Mund. Seine Struktur und Tiefe machen ihn zum idealen Begleiter von Braten, Schmorfleisch oder frittierten Fleischgerichten – ob weiß oder rot. Auch zu herzhaften Speisen geeignet. Beste Serviertemperatur: 18–20 °C.

**MALBECH** Rubinrot und duftend, ist dieser Wein trocken, rund und teils weich am Gaumen. Mit seinem rustikaler Charakter passt er zu Käse, Pizza, Snacks und geselligen Runden. Ein unkomplizierter, vielseitiger Wein. Serviertemperatur: 18–20 °C.

**REFOSCO** Tief rubinrot mit violetten Reflexen zeigt er ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Himbeeren und Brombeeren. Der Geschmack ist weich und klar und passt gut zu Fleisch aller Art. Ein rustikaler, bodenständiger Wein. Serviertemperatur: 18–20 °C.




# Einheimische Weine

**RIBOLLA GIALLA** Strohgelb mit grünlichen Reflexen, zeigt er ein charakteristisches, trockenes und zitrusfrisches Profil. Das Bouquet ist angenehm, fein und erinnert an Akazienblüten, Kastanienholz und Eiche. Ideal zu Suppen, vor allem cremigen Varianten, und perfekt zu Meeresfrüchten. Serviertemperatur: Gut gekühlt bei etwa 12 °C genießen.

**VERDUZZO** Ein lieblicher, lebendiger Weißwein mit feinem, leicht fruchtigem Aroma und einem angenehm süßlichen, aromatischen Duft. Wird jung getrunken, kann sich aber auch gut halten. Besonders geeignet zu Trockenfrüchten, Keksen und süßem Gebäck. Am besten serviert bei einer Temperatur von 14 °C.

**PIGNOLO** Ein eleganter, fein tanninhaltiger Rotwein mit zurückhaltendem Charakter, der sich langsam entfaltet. Besonders passend zu friaulischen Fleischgerichten wie „cjâr in padiele“, Rindsgulasch oder gebratenen Koteletts. Entfaltet sein ganzes Potenzial bei einer Serviertemperatur von 20 °C.

**SCHIOPPETTINO** Ein roter Wein mit Charme und frischer Lebendigkeit. Jung duftet er nach Waldbeeren wie Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Mit der Reife gewinnt er an Tiefe, Fülle und entwickelt würzige Noten. Ausgezeichnet zum Dessert oder als Meditationswein. Serviertemperatur: 18 °C.

**PINOT NERO** Ein frischer, fruchtiger Rotwein mit lebhafter Farbe und Noten von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen weich, aber ausdrucksvoll, harmonisch und angenehm anhaltend. Er begleitet mageres weißes Fleisch sowie aromatische erste Gänge wie die traditionellen „Cjarsons“ aus dem Friaul. Beste Serviertemperatur: 18 °C.




# Perlweine

## MOSCATO GIALLO

PERLWEIN

Er wird aus Moscato-Giallo-Trauben gewonnen und ist ein Wein mit intensivem, anhaltendem und charakteristischem Bouquet mit blumiger Note. Perfekt zu Desserts und Süßspeisen, aber auch als leichter Aperitif mit geringem Alkoholgehalt. Gekühlt bei 8 °C servieren.

## PROSECCO D.O.C.

PERLWEIN

Der edle Sprössling der in den eigenen Weinbergen angebauten Glera-Trauben hat eine schöne strohgelbe Farbe und ist fruchtig, frisch und harmonisch im Geschmack. Hervorragend als Aperitif, aber auch passend zu vielen Gelegenheiten – ideal zu Vorspeisen, Antipasti und Fischsuppen. Serviertemperatur: 8 °C.

## ROSATO

PERLWEIN

Dieser Wein mit feinem, intensivem und einladendem Bouquet wird durch Weißweinbereitung ausgewählter roter Trauben gewonnen. Sein klarer, frischer Charakter macht ihn zum idealen Begleiter zu kalten und warmen Vorspeisen, ersten Gängen, weißem Fleisch sowie gegrilltem Fisch. Gut gekühlt servieren (8 °C).




# Schaumweine

## PROSECCO

SCHAUMWEIN D.O.C. EXTRA DRY

Fruchtig und spritzig, mit frischem Geschmack, hergestellt aus 100 % Glera-Trauben aus eigenem Anbau. Hervorragend als Aperitif, passt aber auch zu Suppen, Pasta, Frischkäse und Geflügel. Serviert bei 6–8 °C.

## PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

SCHAUMWEIN D.O.C. ROSÉ EXTRA DRY

Zart duftend, elegant fruchtig und blumig. Am Gaumen frisch, aromatisch und anregend. Ideal als Aperitif, aber auch zu weißem Fleisch, Sushi und Pizza. Serviertemperatur: 6–8 °C.

## RIBOLLA GIALLA

SCHAUMWEIN EXTRA DRY

Ein frischer, spritziger und fruchtiger Schaumwein mit feinem Aroma, hergestellt aus 100 % Ribolla-Gialla-Trauben aus eigenem Anbau. Perfekt als Aperitif, passt auch zur ganzen Mahlzeit. Serviertemperatur: 6–8 °C.

*Der Prosecco D.O.C. Extra Dry und Ribolla Gialla Extra Dry sind nicht nur im klassischen 0,75-Liter-Format, sondern auch im 1,5-Liter-Magnum-Format erhältlich.*




# Bag-in-Box: Qualität, praktisch verpackt

Die Qualität der *Baccichetto Vittorino*-Weine gibt es auch in der praktischen *Bag-in-Box* Verpackung im **5-Liter-Format**: Der Wein ist immer „trinkbereit“. Auch für den gelegentlichen Trinkgenuss ist er bereit sein Bestes zu geben, in einer Verpackung, die leicht zu versenden und einfach zu lagern ist.

**WEISSWEINE**

Bianco

Chardonnay

Müller Thurgau

Sauvignon

Traminer

Rosato

**ROTWEINE**

Cabernet Franc

Malbech

Merlot

Refosco


LA CANTINA
BACCICHETTO
VITTORINO

# Offen und einladend – aus Überzeugung

**EINE DIREKTE BEZIEHUNG** Paolo und Alessandro Baccichetto legen großen Wert auf eine offene, direkte Beziehung zu ihren Kunden. Der Direktverkauf ist daher seit jeher das Zentrum des Betriebs und empfängt Besucher aus ganz Italien – vor allem aus Venetien, Piemont, Ligurien und der Lombardei. Der nicht direkt vertriebene Teil der Produktion gelangt über den qualitätsorientierten Fachhandel und die Gastronomie (Ho.Re.Ca.) zum Kunden. Die Weine von *Baccichetto Vittorino* sind auch im Ausland vertreten: in den Niederlanden, Österreich, Deutschland, Irland sowie – außerhalb Europas – in den USA und in China.



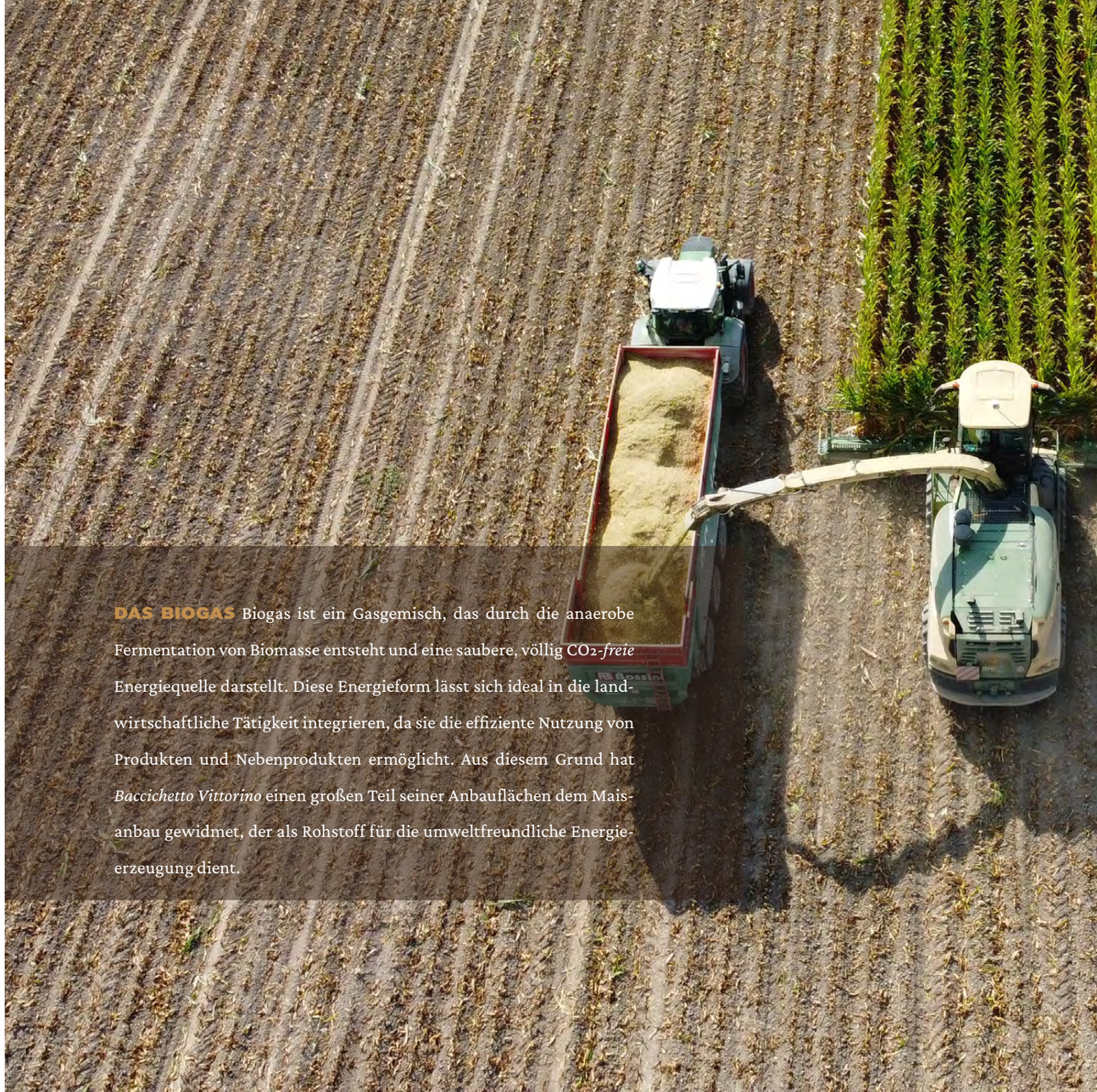



**GASTFREUNDLICH VON NATUR AUS** *Baccichetto Vittorino* ist ein gastfreundliches Unternehmen – sowohl im Wesen als auch in seiner Philosophie. Ein Besuch bei Baccichetto Vittorino fühlt sich an wie nach Hause kommen. Sie erleben die Geschichte der Weine hautnah und entdecken, wie sie entstanden sind – aus welchen Böden, mit welchen Ideen und mit welcher Leidenschaft. Bei einer Führung durch die Weinberge und den Weinkeller sowie einer Verkostung lernen Sie die Früchte einer fast anderthalb Jahrhunderte alten Familienleidenschaft kennen. So können Sie die Weine von *Baccichetto Vittorino* mit voller Wertschätzung genießen und direkt vor Ort kaufen. Die Verkaufsstelle ist ganzjährig geöffnet, von Montag bis Samstag, jeweils von 8:00 bis 12:00 Uhr und von 15:00 bis 19:00 Uhr.



# Nachhaltig handeln – in jedem Schritt

**AUS SONNE UND MAIS – UNSERE GANZE ENERGIE** Das Unternehmen produziert und nutzt ausschließlich Energie aus erneuerbaren Quellen. Der gesamte Wärme- und Strombedarf wird durch eine große *Photovoltaikanlage* mit 145 kW Leistung sowie vor allem durch eine *Biogasanlage* gedeckt, die im März 2012 in Betrieb genommen wurde und Mais in Biogas umwandelt. Die hohe Effizienz der Biogasanlage ermöglicht es *Baccichetto Vittorino*, überschüssige Energie ins Stromnetz einzuspeisen und somit eine unabhängige und nachhaltige Energieversorgung sicherzustellen – frei von ausländischen Quellen.



**DAS BIOGAS** Biogas ist ein Gasgemisch, das durch die anaerobe Fermentation von Biomasse entsteht und eine saubere, völlig $CO_2$*-freie* Energiequelle darstellt. Diese Energieform lässt sich ideal in die landwirtschaftliche Tätigkeit integrieren, da sie die effiziente Nutzung von Produkten und Nebenprodukten ermöglicht. Aus diesem Grund hat *Baccichetto Vittorino* einen großen Teil seiner Anbauflächen dem Maisanbau gewidmet, der als Rohstoff für die umweltfreundliche Energieerzeugung dient.





BACCICHETTO
VITTORINO

**KONTAKTE**

Baccichetto Vittorino Società agricola semplice
Via Lignano 50 • 33050 Precenicco [Udine] Italien
Tel. / Fax +39 0431 58209
WhatsApp +39 342 144 0727
info@baccichettovittorino.it
@baccichettovittorino

**Fotos:** Marco Cottura | Flavio Graffi | **Drohnenaufnahmen:** Maurizio Baccichetto | **AD & Design:** atelierdesign.it

TED ES REV02 2026/04