BACCICHETTO
VITTORINO

Unsere Weine

18 BV 88



Venezia Giulia I.G.T.
CHARDONNAY

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Chardonnay

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Sehr feiner und eleganter Wein, der an Apfel und Akazienhonig erinnert. Der Geschmack ist weich und samtig

SERVIEREMPFEHLUNGEN Als Aperitif oder zwischen den Mahlzeiten, passt sehr gut zu Suppen, Risotto und Fischgerichten

SERVIERTEMPERATUR Bei 2 °C servieren

EAN NR. 8032869490014

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491509



Friuli D.O.C.

FRIULANO

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Friulano

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 7-8 Stunden Maische bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Strohgelber Weißwein mit zitronengelben Reflexen, zartem und charakteristischem Bukett. Trockener Geschmack mit einem Hauch von Bittermandel, trocken, aber weich und samtig

SERVIEREMPFEHLUNGEN Gilt als perfekter Aperitif, passt aber auch während der ganzen Mahlzeit. Mit dem San Daniele- Rohschinken liiert er par excellence

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490021

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491301



Trevenezie I.G.T.

MÜLLER THURGAU

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Müller Thurgau

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Verschnitt aus den Rebsorten Rheinriesling und Silvaner. Lebhaft und sehr aromatisch, reich an frischen Aromen von Apfel, Birne, Pfirsich und Aprikose. Angenehm und leicht, zeigt er sich am Gaumen mit großer Eleganz

SERVIEREMPFEHLUNGEN Zu feinen und aromareichen Gerichten, die ihn bestens auszugleichen vermögen

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490090

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491547



Friuli D.O.C.

PINOT GRIGIO

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Pinot Grigio

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Mild pressing with separation of free-run must, temperature-controlled fermentation (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Strohgelber Wein mit feinem, anhaltendem Aroma und einem frischen, trockenen Geschmack

SERVIEREMPFEHLUNGEN Ein klassischer Wein für Fischgerichte, der auch gut zu ersten Gängen passt

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869491486

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491493



Venezia Giulia I.G.T.

SAUVIGNON

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Sauvignon

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 7-8 Stunden lange Maische bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Eleganter Wein mit aromatischem Bukett, das an gelbe Pfefferoni, Melone und Banane erinnert. Der Geschmack ist trocken und samtig

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt bestens zu Vorspeisen mit Schinken und Meerfischgerichten

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490083

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491523



Trevenezie I.G.T.

TRAMINER

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Traminer

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz 3700 vines per hectar

WEINBEREITUNG 12-14 lang bei 5 °C maischen, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Strohgelbe Farbe, mittlerer Alkoholgehalt, frisch und ausgesprochen zitrusbetont, schlank im Körper, aber perfekt harmonisch

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt ausgezeichnet zu kalten und warmen Vorspeisen, sowie zu Meeresfischgerichten und kräftigen Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490403

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491516



Friuli D.O.C.

CABERNET FRANC

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Cabernet Franc

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lang traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (27-28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Es handelt sich um einen charakterstarken Wein, der sich durch seine unnachahmlichen Kräuternoten auszeichnet, vor allem als junger Wein

SERVIEREMPFEHLUNGEN Dank seines vollen und virilen Körpers passt er zu Wildbrett (Reh, Hase, Wildschwein), sowie zu Schwein- und rotem Grillfleisch

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490038

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491394



Trevenezie I.G.T.

MALBECH

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Malbech

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto"- Reberziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lang traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Wein mit lebhaft rubinroter Farbe, weinigem und charakteristischem Bukett, trocken, voll und manchmal weich im Mund

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt zu Käse, Pizza und Snacks, guter Konversationswein

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490106

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491332



Venezia Giulia I.G.T.

MERLOT

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Merlot

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lang traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Gewiss ein großartiger Wein, füllig und robust, reich an Farbe mit leicht krautigem Aroma und Geschmack

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt bestens zu Braten und Frittiertem, Gedünstetem, weißem und rotem Fleisch (besonders Kaninchen und Huhn)

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490052

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491295



Trevenezie I.G.T.
REFOSCO

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Refosco

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto"- Reberziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 4100 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lange traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Dieser Rotwein von intensiv rubinrot und violett gesprenkelter Farbe, dem weinigen und fruchtigen Aroma, den Noten von Himbeere und wilder Brombeere, dem weichen aber ausgeprägten Geschmack ist unser ganzer Stolz

SERVIEREMPFEHLUNGEN Ein ländlicher und unverfälschter Rotwein, der sehr gut zu deftigen Fleischgerichten passt

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490045

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491387



Venezia Giulia I.G.T.

PINOT NERO

PRODUKTFAMILIE N/A

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Pinot Nero

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto"- Erziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 4-5 Tage lange sanfte Maische bei kontrollierter Temperatur (26-28 °C), anschließend schonend pressen, um die farbigsten und weichsten Elemente herauszuholen

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Frisch und fruchtig, mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren; weicher, aber kräftiger Wein von schöner lebhaft roter Farbe

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt gut zu magerem weißem Fleisch, aber auch zu schmackhaften ersten Gängen wie –zum Beispiel – den „Cjarsons" (Teigtaschen), einem Klassiker der friulanischen Küche

SERVIERTEMPERATUR Bie 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869491714

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491721



Venezia Giulia I.G.T.

RIBOLLA GIALLA

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Ribolla Gialla

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 12-14 Stunden lange Maische bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Wein mit charakteristischem, trockenem und zitronigem Geschmack. Das verführerische Bukett erinnert an Akazie, Kastanie und Eiche

SERVIEREMPFEHLUNGEN Wein für Suppen, hauptsächlich cremigen und sahnigen; er passt auch besonders gut zu salzigen Fischgerichten

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869491257

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491530



Venezia Giulia I.G.T.
VERDUZZO

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Verduzzo

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG traditionelle 2-3 Tage lange Maische bei kontrollierter Temperatur (18-20 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 12% vol.

SORTENTYPIZITÄT Weicher und lebendiger Wein mit einem feinen Bouquet; leicht fruchtig und angenehm aromatisch

SERVIEREMPFEHLUNGEN Er sollte vorzugsweise jung getrunken werden, hält sich aber auch gut über längere Zeit. Hervorragend zu Trockenfrüchten, Keksen und Torten

SERVIERTEMPERATUR Bei 14 °C servieren

EAN NR. 8032869490069

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491738



Trevenezie I.G.T.

PIGNOLO

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Pignolo

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto“- Reberziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Traditionelle 12-18 Tage lange Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU 12 Monate lang in Barrique und 6 Monate lang in der Flasche

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Mit seinem eleganten Körper und den weichen Tanninen ist er ein Wein von zurückhaltendem Charakter, der langsam entdeckt wird

SERVIEREMPFEHLUNGEN Er passt gut zu typischen Gerichten der friulanischen Küche, vor allem zu Fleischgerichten: „cjâr in padiele“, Rindfleisch- Eintopf, gebratenem Kotelett

SERVIERTEMPERATUR Bei 20 °C servieren

EAN NR. 8032869490182

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Venezia Giulia I.G.T.

SCHIOPPETTINO

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Schioppettino

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG traditionelle 9-10 Tage lange Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Wein von unbestreitbarem Charme, mit einem ausgewogenen Körper, angenehm und liebenswert, nervös und lebhaft. Der junge Wein duftet nach Brombeeren, Johannisbeeren und Himbeeren. Später wird er zunehmend ausladender und fügsamer, mit fast würzigen Anklängen

SERVIEREMPFEHLUNGEN Optimal als Dessertwein, aber auch ein großer Meditationswein

SERVIERTEMPERATUR Serve at 18 °C

EAN NR. 8032869490120

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Frizzante Trevenezie I.G.T.
MOSCATO

PRODUKTFAMILIE *Perlweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Moscato

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat- Methode

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11% vol.

SORTENTYPIZITÄT Gewonnen aus Gelben Muskateller Trauben, besitzt dieser Wein ein sehr intensives, anhaltendes und charakteristischem Bukett

SERVIEREMPFEHLUNGEN Optimal auch als Aperitif mit niedrigem Alkoholgehalt

SERVIERTEMPERATUR Wird kühl serviert (8° C)

EAN NR. 8032869490137

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Frizzante D.O.C.
PROSECCO

PRODUKTFAMILIE *Perlweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Glera

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat-Methode

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11% vol.

SORTENTYPIZITÄT Aus in unseren Weinbergen angebauten Glera- Trauben gewonnener Wein. Strohgelb und fruchtig, frischem Geschmack

SERVIEREMPFEHLUNGEN Eignet sich bestens als Aperitif oder zu einem Glas zwischendurch und passt auch gut zu Vorspeisen und Fischsuppen

SERVIERTEMPERATUR Gut gekühlt servieren (8 °C)

EAN NR. 8032869490151

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Frizzante

ROSÉ

PRODUKTFAMILIE *Perlweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE Wine from red grapes

WEINBEREITUNG Klassisch in weiß vinifiziert, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat-Methode

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11% vol.

SORTENTYPIZITÄT Ein Wein mit feinem und intensivem Duft, der aus der Vinifizierung in weiß von roten Trauben gewonnen wird

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt zu kalten und warmen Vorspeisen, ersten Gängen, weißem Fleisch und Fisch vom Grill

SERVIERTEMPERATUR Gekühlt servieren (8 °C)

EAN NR. 8032869490144

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Vino spumante EXTRA DRY

RIBOLLA GIALLA

PRODUKTFAMILIE *Schaumweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Ribolla Gialla

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat- Methode

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12% vol.

SORTENTYPIZITÄT Fein aromatischer, frischer, lebendiger und fruchtiger Schaumwein aus 100% Ribolla Gialla, einer in unseren Weinbergen angebauten Rebsorte

SERVIEREMPFEHLUNGEN Perfekt als Aperitif, passt er zu allen Gängen einer Mahlzeit

SERVIERTEMPERATUR Bei 6-8 °C servieren

EAN NR. 8032869491240

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO

PRODUKTFAMILIE *Schaumweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Glera

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat- Methode

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Fruchtiger und lebendiger Schaumwein, frisch im Geschmack, aus 100% Glera, einer in unseren Weinbergen angebauten Rebsorte

SERVIEREMPFEHLUNGEN Bestens als Aperitif, passt er auch gut zu Suppen, Nudelgerichten mit feinen Soßen, frischem Käse und Huhn

SERVIERTEMPERATUR Bei 6-8 °C servieren

EAN NR. 8032869490168

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A



Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

PRODUKTFAMILIE *Schaumweine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 85% Glera 15% Pinot Nero

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C)

SCHAUMWEINBEREITUNGE Nach Charmat- Methode, 60 Tage

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 11,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Er zeichnet sich durch sein zartes, elegant fruchtiges und blumiges Bukett aus. Am Gaumen wirkt er frisch, duftend und überträgt die Geruchsmerkmale

SERVIEREMPFEHLUNGEN Geradezu berufen zum Aperitif, passt er hervorragend zu weisem Fleisch, Sushi, Pizza

SERVIERTEMPERATUR Bei 6-8 °C servieren

EAN NR. 8032869491592

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 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@baccichettovittorino.it
www.baccichettovittorino.it
@baccichettovittorino

Label and Brochure Design: atelierdesign.it | TED 2026 ES REV02_2 2026-03