



CASABACCICHETTO



La Nostra Storia

Our history

Coltiviamo le nostre vigne da 3 generazioni. Rispettiamo le varietà coltivate dai nostri predecessori
con l'obiettivo di valorizzare la ricchezza del nostro territorio.
Nel solco dell'antica tradizione manteniamo oggi, assieme all'innovazione delle nuove
generazioni, un forte attaccamento alla vite.

*We have been cultivating our vineyards for three generations. We respect the different varieties
cultivated by our ancestors with the goal of enhancing the richness of our land.
In the wake of ancient tradition, we maintain today, along with the innovation of the new
generations, a strong attachment to the vine.*

■ TERRENI A TESSITURA ARGILLOSA, A
DRENAGGIO LENTO, MEDIAMENTE CALCAREI,
CON CARANTO IN PROFONDITA'

*Clay-textured soils with slow drainage,
moderately calcareous, with caranto at depth*

■ TERRENI A TESSITURA LIMOSA-ARGILLOSA,
PRIVI DI SCHELETRO, CON CARANTO IN
PROFONDITA'

*Silty-clay textured soils, without coarse
fragments, with caranto at depth*

■ TERRENI A TESSITURA LIMOSA, PRIVI DI
SCHELETRO, CALCAREI

*Silty-textured soils, without coarse fragments,
calcareous*

■ TERRENI A TESSITURA SCIOLTA CON
SCHELETRO, MOLTO CALCAREI

*Coarse-textured soils with coarse fragments,
very calcareous*

■ ALVEO FIUME PIAVE

Piave River channel

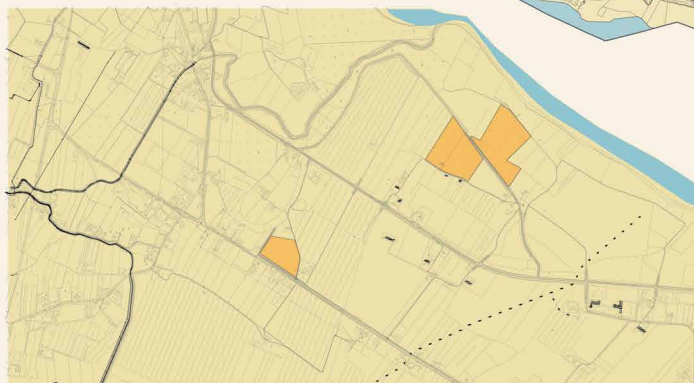
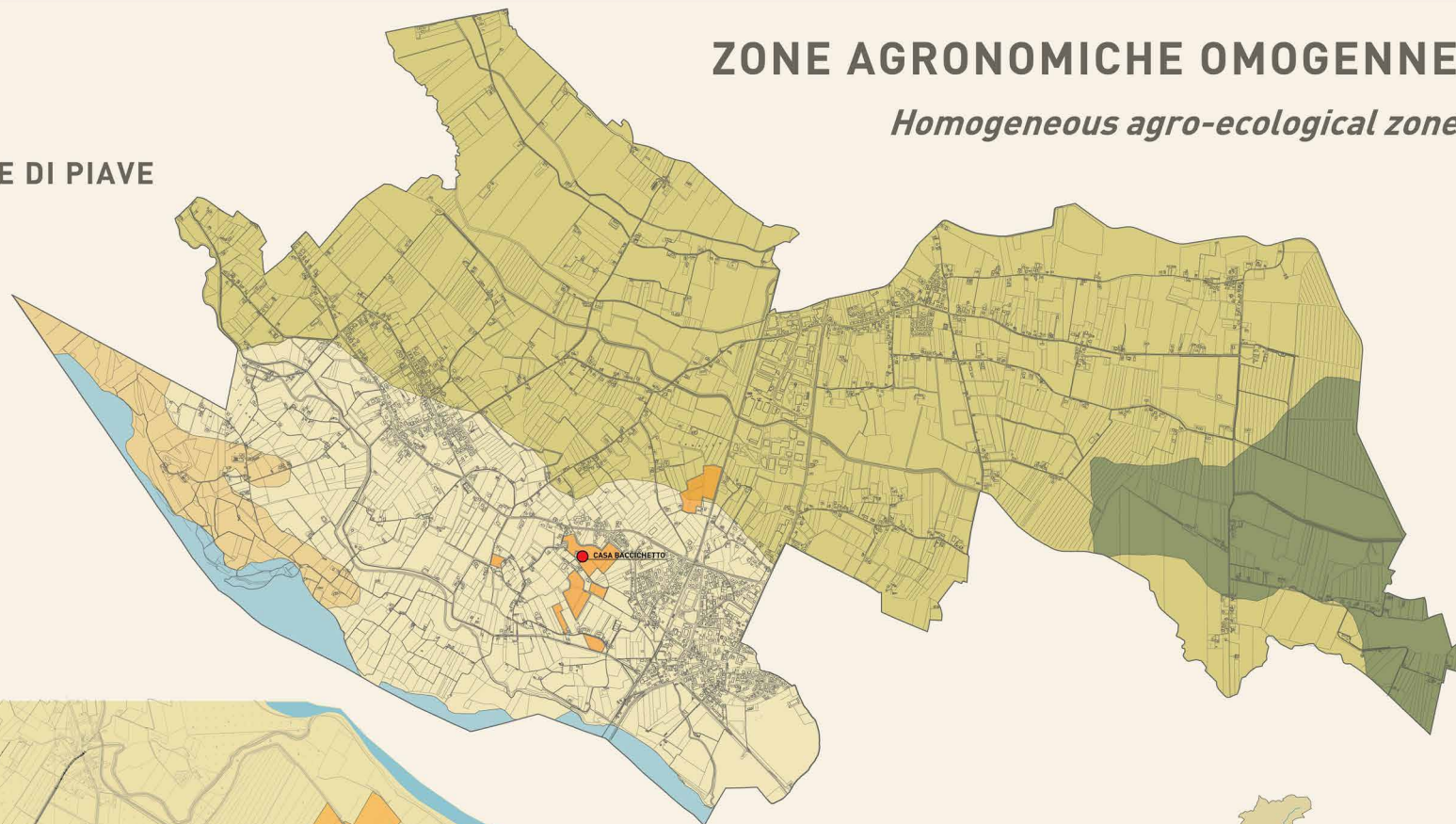
■ VIGNETI DI CASA BACCICHETTO

Casa Baccichetto Vineyards

ZONE AGRONOMICHE OMOGENE

Homogeneous agro-ecological zone

PONTE DI PIAVE



ZENSON E
SAN BIAGIO DI CALLALTA



VENETO

La nostra coltivazione

Our viticulture



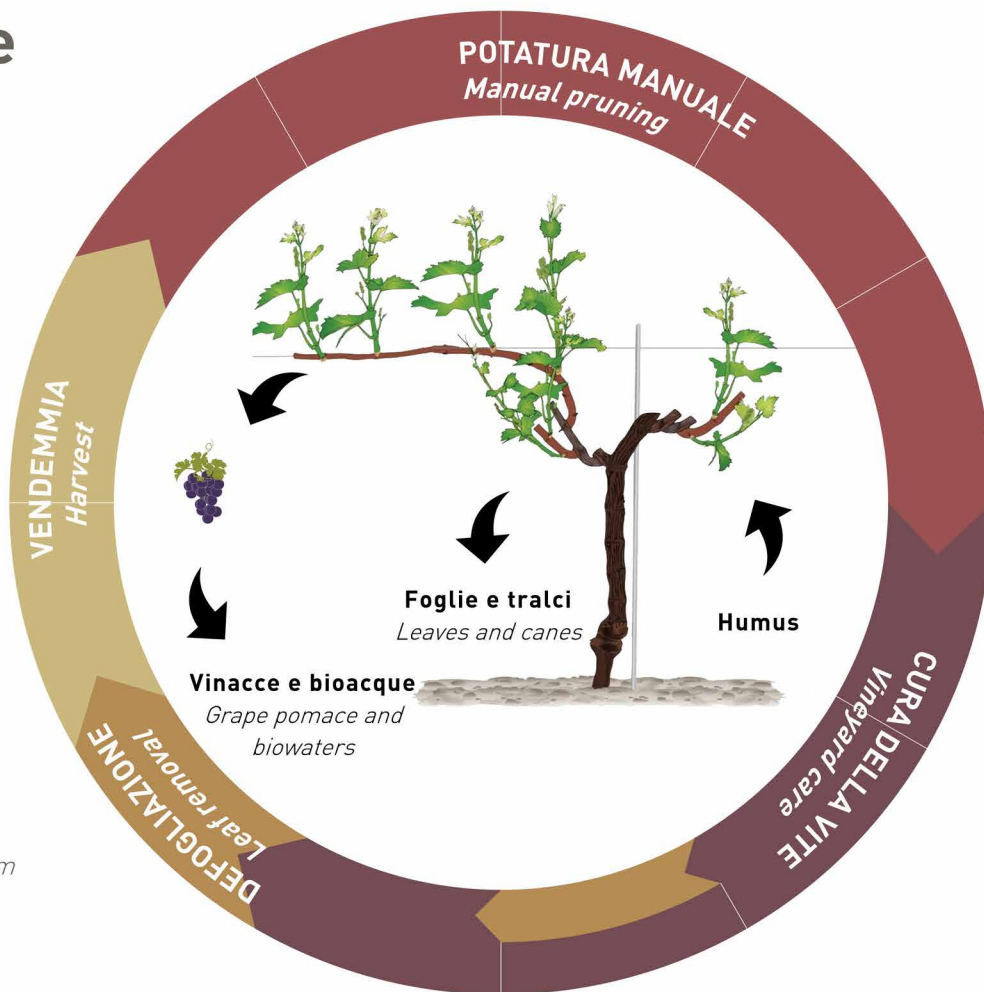
Sostenibilità / Sustainability

I nostri vigneti sono certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), che riconosce e promuove i prodotti agricoli coltivati con tecniche rispettose dell'ambiente.

Tutta l'energia di cui la nostra cantina necessita proviene da fonti rinnovabili: sia dal nostro impianto fotovoltaico sia dall'acquisto di energia verde dalla rete elettrica.

Our vineyards are certified SQNPI (National Quality System for Integrated Production), that recognizes and promotes agricultural products grown with environmentally friendly techniques.

All the energy our winery needs comes from renewable sources: both from our own photovoltaic system and from purchasing green energy from the grid.





Le Tenute

Our vineyards



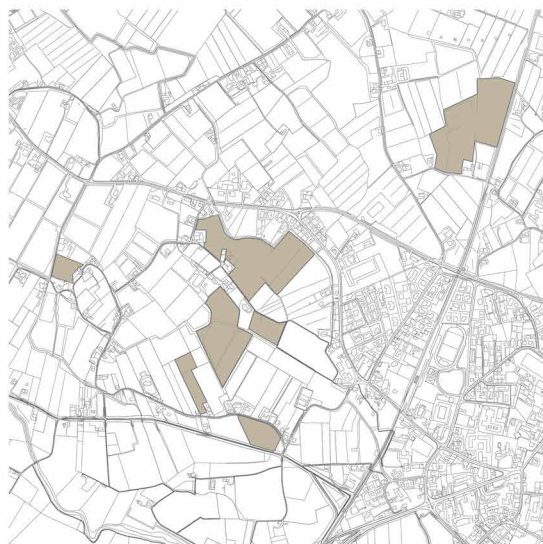
PONTE DI PIAVE



VALMARENO



ZENSON DI PIAVE e SAN BIAGIO DI CALLALTA



I nostri Vini

Our wines



Il vino che produciamo è espressione del territorio: mineralità e freschezza.

Tramite pochi e accurati interventi in vigna, e in seguito con minimi interventi di vinificazione, nel rispetto delle uve raccolte utilizziamo la tecnica del raffreddamento immediato: vogliamo preservare tutte le caratteristiche dell'annata che la vigna ha trasmesso al grappolo.

I giusti tempi di affinamento, la costanza, la dedizione e l'attenzione ai dettagli che poniamo in tutte le fasi di lavorazione del prodotto, sono caratteristiche fondamentali del nostro lavoro, che ci permettono di valorizzare il territorio del Piave.

The wine we produce is an expression of its territory: minerality and freshness.

Through minimal and carefully considered vineyard interventions, followed by gentle winemaking with minimal handling and full respect for the harvested grapes, we employ immediate cooling techniques to preserve all the characteristics of the vintage that the vineyard has imparted to the bunches.

Proper aging times, consistency, dedication, and attention to detail throughout every stage of production are fundamental to our work, allowing us to enhance and showcase the Piave territory.



CUVE'E

EXTRA DRY

% 11,5 % Vol



Vino Spumante bianco

White sparkling wine

Affinamento / Maturation

Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse e decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo sui 18 °C e successivamente sosta in vasca dopo due travasi.

Delicate crushing employing a selection of the softest pressings. Static settling of the must at a low temperature. Fermentation takes place in stainless steel at a controlled temperature of 18 °C. After two rackings the wine matures in stainless steel.

Degustazione / Tasting notes

Perlage fine e delicato. La lentezza della rifermentazione in autoclave conferisce una bollicina raffinata. Ricordi di mela verde impreziositi da sentori di frutta gialla e note di rosa. Palato persistente e retrogusto delicatamente aromatico.

Delicate perlage. It owes its elegant perlage to the slow second fermentation in pressurized vats. The aroma recalls green apple enhanced by peachy notes and hints of rose petals. In the mouth it is persistent and has a delicately aromatic finish.

Abbinamenti / Pairings

Per un aperitivo diverso dal solito e per festeggiare in compagnia.

Great as an alternative aperitif to be enjoyed in the company of friends and family.



PROSECCO DOC TREVISO

SPUMANTE BRUT

11,5 % Vol  Prosecco DOC Treviso

Affinamento / *Maturation*

Pressatura delicata con leggera macerazione pellicolare. Decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio con temperatura controllata. Sosta in vasca dopo due travasi.

Gentle pressing with brief skin contact maceration. Static cold settling.

Fermentation in stainless steel at controlled temperature. Rest in tank after two rackings.

Degustazione / *Tasting notes*

Spumante fine, fresco ed elegante e perlage cremoso.

Aromi tipici del Prosecco: mela verde e fiori di campo.

In bocca equilibrato, esprime la sua freschezza con eleganza.

Refreshing, elegant and polished sparkling wine.

Creamy perlage. Typical aromas of the Prosecco grapes that grow on the hillslopes. Meadow blossoms and green apple. Balanced in mouth where it expresses its freshness with elegance.

Abbinamenti / *Pairings*

Ideale come aperitivo. Il suo equilibrio lo rende adatto anche a pasteggiare, soprattutto con antipasti a base di pesce.

Ideal served as an aperitif. Its balance also makes it suitable for enjoying throughout a meal, especially with seafood appetizers.



DOSAGGIO ZERO

% 11,5 % Vol



Vino Spumante bianco

White sparkling wine

Affinamento / *Maturation*

Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse e decantazione statica a freddo.

Fermentazione in acciaio e in botte da 25 ettolitri a temperatura controllata.

Gentle pressing with selection of the lowest-pressure fractions and static cold settling.

Fermentation takes place in stainless steel and in 25-hectolitre casks at controlled temperature.

Degustazione / *Tasting notes*

Perlage delicato. Impatto olfattivo elegante con sentori floreali e fruttati.

Note più fresche di mela verde e ricordi di frutta esotica.

Al palato è fresco e sapido, la tipica verticalità chiude con un finale cremoso.

Delicate perlage. Elegant aromatic expression with floral and fruity notes.

Hints of fresh green apple and nuances of exotic fruit.

On the palate it is fresh and savory, with a characteristic vertical structure leading to a creamy finish.

Abbinamenti / *Pairings*

Aperitivo per gli amanti.

La sua freschezza lo porta ad accompagnare antipasti di pesce e primi piatti, anche delicatamente elaborati.

Aperitif for lovers.

Its freshness leads to accompany fish appetizers and first courses.



SOUVIGNIER GRIS

🍷 12,5 % Vol 🍇 Souvignier Gris IGT Veneto



Affinamento / Maturation

Vinificazione in bianco sempre al riparo dalle ossidazioni per preservare l'aromaticità tiolica. Fermentazione in acciaio a freddo e continui batonnage.

Vinification in white always protected from oxidation to preserve the aromatic properties of thiolic. Fermentation in steel cold and continuous batonnage.

Degustazione / Tasting notes

Colore giallo paglierino, con tonalità tendenti al verde.

Al naso ricordi di erbe aromatiche e frutta tropicale.

Gusto asciutto dalla spiccata freschezza e sapidità.

Straw yellow colour, with green tones.

To the nose memories of herbs and tropical fruits.

Dry taste with strong freshness and savoury.

Abbinamenti / Pairings

Grazie alla sua freschezza è l'abbinamento ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare oppure con primi piatti leggeri e formaggi caprini.

Thanks to its freshness is the ideal match with dishes based on fish, crustaceans, seafood or with light pasta dishes and goat cheese.



CHARDONNAY

° 13 % Vol



Trevenuezie IGT Chardonnay

Affinamento / Maturation

Macerazione pellicolare sotto i 10 °C per almeno 5 ore. Decantazione del mosto.
Fermentazione in acciaio a freddo 17 °C. Batonnage in acciaio fino al mese di dicembre.

*Maceration on the skins at 10 °C for at least 5 hours. Gentle hand stirring.
Fermentation in stainless steel at 17 °C. Regular batonnage in stainless steel until December.*

Degustazione / Tasting notes

Colore giallo paglierino, profumo inconfondibile di frutti tropicali, su tutti spicca la nota di ananas.
Vino fine, elegante con un finale aromatico a ricordo delle note olfattive.

This wine has a straw yellow colour, an unmistakable aroma of tropical fruit, pleasantly dominated by pineapple.

In the mouth it is elegant and gracefully contoured with an aromatic finish that echoes the nose.

Abbinamenti / Pairings

Vino versatile. Si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri e delicati a base di verdure.

Versatile wine. It goes perfectly with dishes based on fish, shellfish and molluscs, but also poultry and light and delicate vegetable-based first courses.



MANZONI BIANCO

🍷 13,5 % Vol 🍇 Piave DOC Manzoni Bianco

Affinamento / Maturation

Macerazione pellicolare sotto i 10 °C per almeno sette ore. Decantazione del mosto. Fermentazione a freddo in acciaio a 17 °C. Batonnage in acciaio fino a Maggio. Una percentuale viene vinificata completamente in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento.

Maceration on the skins at a temperature below 10 °C for at least 7 hours. Gentle hand stirring. Fermentation in stainless steel at 17 °C. Regular batonnage in stainless steel until May. Part of the wine is vinified in French oak and assembled just before bottling.

Degustazione / Tasting notes

Deve esprimere il terroir e l'annata! Bouquet dalle note floreali ricco ed ampio, passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del Riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente.

It must display the terroir and the vintage!

It has a rich, ample bouquet with notes that go from tropical to flowery and finally to hints of spices, typical of Riesling wine. In the mouth it is full, dry with a long fruity finish.

Abbinamenti / Pairings

Impeccabile con gli asparagi. Si abbina bene con primi piatti, sia caldi che freddi, a base di verdure, come risotti. Ottimo con piatti di pesce.

Ideal to complement the asparagus. It goes well with first courses, both hot and cold, based on vegetables, such as risotto. Excellent with fish dishes.



ARGINE BIANCO

Vigneto Cru di Manzoni Bianco Piave DOC

° 13,5 % Vol  Piave DOC Manzoni Bianco

Affinamento / *Maturation*

Il mosto decantato a freddo viene posto a fermentare in botti da 25 ettolitri a temperatura controllata. Affina in contenitori di ceramica da 400 lt per 12 mesi.

The cold-settled must is fermented in 25-hectolitre casks at controlled temperature. It is then aged for 12 months in 400-litre ceramic vessels.

Degustazione / *Tasting notes*

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è intenso, maturo e ampio. Si apre con note floreali, poi per sentori di frutta gialla matura e tropicale, per finire con note speziate, canditi, vaniglia e frutta. In bocca è pieno, ricco e vellutato con un finale persistente.

Deep straw yellow in color with golden highlights.

On the nose it is intense, mature, and broad, opening with floral notes, followed by ripe yellow and tropical fruit, and finishing with hints of spice, candied fruit, vanilla, and fruit.

On the palate it is full-bodied, rich, and velvety, with a long, persistent finish.

Abbinamenti / *Pairings*

Vino dalla spiccata mineralità. Può essere intrigante l'accostamento con il pesce crudo, oppure piatti elaborati anche a base di formaggi.

A wine with pronounced minerality. An intriguing pairing can be raw fish, as well as more elaborate dishes, including those featuring cheese.



ANCELLA NERA

12,5 % Vol  Ancellotta

Affinamento / Maturation

Macerazione pre-fermentativa a freddo. Macerazione a temperatura controllata per 15 giorni. Selezione delle pressature. Sosta in acciaio fino al mese di Dicembre.

Cold pre-fermentation maceration. Temperature-controlled maceration for 15 days. Careful selection of the press fractions. Aging in stainless steel until December.

Degustazione / Tasting notes

Vino di un rosso pieno ed intenso. Impatto fruttato di mirtillo, mora e frutti di bosco. In bocca denso, morbido, suadente. Il finale è piacevolmente fruttato, con ricordo di cacao e confettura.

Very deep and intense red colour. The impact in the mouth is fruity with flavours of blueberry, bramble and wild berries. On the palate it is dense, supple and appealing. The finish is pleasingly fruity, with hints of cocoa and jam.

Abbinamenti / Pairings

Vino da dessert perfetto se abbinato a crostate e pasticceria secca. Interessante con il cioccolato. Si può degustare anche a fine pasto e nei momenti di relax.

When young it makes a great dessert wine, perfect with fruits tarts and dry pastry. Interesting when paired with chocolate. Most enjoyable served at the end of a meal or simply on its own for sipping.



CARMENERE

° 13,5 % Vol  Piave DOC Carmenere

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo. Macerazione a temperatura controllata per 18 giorni. Selezione delle pressature. Sosta in acciaio fino a maggio/giugno.

Cold pre-fermentation maceration. Temperature-controlled maceration for 18 days. Careful selection of the press fractions. Resting in stainless steel until May/June.

Degustazione / *Tasting notes*

Profumo intenso, la caratteristica nota erbacea avvolge piacevolmente i sentori di frutta rossa e spezie. Palato morbido e corposo, con un finale giustamente tannico.

A nice rich nose. The characteristic grassy note pleasantly wraps the aromas of red fruit and spices. In the mouth it is plush and full-bodied with a firm tannic finish.

Abbinamenti / *Pairings*

Molto versatile con tutti gli abbinamenti tradizionali, arrosti, grigliate, formaggi stagionati, legumi. Interessante con piatti della cucina etnica, piccanti e saporiti.

Very versatile with all the traditional combinations, roasts, grilled and legumes. Interesting with ethnic dishes, spicy and tasty.



ARGINE ROSSO

° 13,5 % Vol



Rosso IGT Marca Trevigiana
Malbec-Refosco

Affinamento / *Maturation*

Vinificazione con minimo 20 giorni di macerazione. Affinamento di almeno 12 mesi in barrique e tonneau.

Vinification with a minimum of 20 days of maceration.

Aged for at least 12 months in barriques and tonneaux.

Degustazione / *Tasting notes*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, nonostante l'invecchiamento in legno. Note intense di frutta rossa matura e ricordi di confettura, il tutto avvolto dalle note speziate di vaniglia, pepe bianco e cioccolato.

The colour is deep ruby red with a purple tint even if the wine ages in wood. It has pronounced notes of ripe red fruit with accents of jam wrapped in spice, vanilla, white pepper and chocolate. In the mouth it is dense, elegant with silky tannins.

Abbinamenti / *Pairings*

Ottimo accompagnamento a piatti di carne anche elaborati, perfetto con tagliate e filetti. Elegante con i formaggi, tra tutti il tipico formaggio "imbriago" Veneto.

Excellent served with meat dishes, even elaborate, perfect with entrecôte or fillets. Elegant with cheeses, among all the typical cheese "imbriago" Veneto.



RABOSO

° 13,5 % Vol



Piave DOC Raboso

Affinamento / *Maturation*

Vinificazione a temperatura controllata con delicatezza, per esaltare i tannini più eleganti.

Affinamento per almeno 24 mesi in barrique e tonneau.

Temperature-controlled vinification carried out with great care to enhance the wine's most refined tannins.

Degustazione / *Tasting notes*

Caratteristica nota marascata accompagnata da sensazioni speziate e delicatamente balsamiche. Al palato è fresco, con retrogusto che conferma l'aspetto olfattivo.

Ottima persistenza. Vino schietto e sincero.

Distinctive sour cherry notes, accompanied by spicy nuances and delicate balsamic hints.

On the palate it is fresh, with a finish that mirrors the aromatic profile.

Excellent persistence. A straightforward and authentic wine.

Abbinamenti / *Pairings*

Ideale con pietanze intense, carni rosse alla griglia, spezzatini, cotechino o selvaggina.

Interessante con formaggi stagionati.

The ideal pairing with intense dishes, fatty meats; it is excellent with cotechino pork sausage, wild boar casserole, and game in general. It is interesting paired with mature cheeses.



PIAVE MALANOTTE VI

13,5 % Vol  Malanotte del Piave DOCG

Affinamento / *Maturation*

Il 15% delle uve viene destinato a un periodo di appassimento.

Segue la fermentazione in botti aperte con follature molto delicate per circa 30 giorni.

Affinamento di almeno 24 mesi in tonneau di rovere francese e 24 mesi in botti di cemento.

Riposa in bottiglia per altri 6 mesi minimo.

15% of the grapes undergo a drying period. Fermentation takes place in open barrels and gentle pressing and stirrings are performed for about 30 days. Aging for at least 24 months in French oak Tonneaux and 24 months in concrete tanks. It refines then in bottles for 6 months.

Degustazione / *Tasting notes*

Attraverso il Raboso, nel calice, emerge la mineralità calcarea e la nota caratteristica del frutto marascatto. Al palato è grintoso e tipico, il sorso è fresco e lungo, finemente tannico.

Through the Raboso emerges the calcareous minerality and the characteristic note of marasca cherry. In the mouth is determined and true to type, the sip is fresh and long, finely tannic. A wine that does not fear time but evolves in the bottle.

Abbinamenti / *Pairings*

Si abbina perfettamente a carne grigliata, brasata, cacciagione e formaggi stagionati.

Da provare con un dessert al cioccolato fondente.

Pairs perfectly with grilled meats, braised dishes, game, and aged cheeses.

Also worth trying with a dark chocolate dessert.





VINI CARATTERISTICI DEL TERRITORIO, CHE VINIFICATI IN
MODO TRADIZIONALE, RACCONTANO UN CARATTERE VARIETALE
TIPICO, ELEGANTE E DI FACILE BEVA.

*TYPICAL WINES OF THE TERRITORY, WHICH, VINIFIED IN A
TRADITIONAL PROCESS, EXPRESS A TYPICAL, ELEGANT,
AND EASY-DRINKING VARIETAL CHARACTER.*



CAMPO CRÈ



PROSECCO DOC

TREVISO FRIZZANTE

11,5 % Vol



Prosecco DCO Treviso

Affinamento / *Maturation*

Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Sosta in vasca dopo due travasi.

Gentle pressing with selection of the lowest pressure fractions. Fermentation in stainless steel at controlled temperature. Tank ageing after two rackings.

Degustazione / *Tasting notes*

Leggermente abboccato, gradevolmente amarognolo, fruttato con ricordo di fiori.

Leggero, fresco e scorrevole.

Slightly sweet, pleasingly bitterish, with hints of fruit and wild flowers. Light, fresh and easy-drinking.

Abbinamenti / *Pairings*

Il Prosecco frizzante è un vino da aperitivo, antipasto e primi piatti.

Prosecco sparkling wine is perfect served as an aperitif, and also goes well with pasta or rice dishes.



FLAME'

% 10,5 % Vol



Vino Bianco Frizzante

Affinamento / *Maturation*

Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Sosta in vasca dopo due travasi.

Gentle pressing with selection of the lowest pressure fractions. Fermentation in stainless steel at controlled temperature. Tank ageing after two rackings.

Degustazione / *Tasting notes*

Brioso. Al naso floreale e fruttato.

Fiori di campo e mela verde. In bocca leggero, fresco e scorrevole.

Sparkling . Floral and fruity nose.

Wildflowers and green apple. In the mouth is light, fresh and flowing.

Abbinamenti / *Pairings*

Si sposa bene con il fritto misto e la pizza. Vino comunque da ogni occasione!

Goes well with fried fish and pizza. Wine to drink in every occasion!



PINOT BIANCO

% 12 % Vol



Pinot Bianco IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Leggera macerazione pellicolare. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Light skin maceration. Cold settling of the must. Fermentation in stainless steel at controlled temperature

Degustazione / *Tasting notes*

Elegante e gustoso, morbido e profumato.

Elegant and full of flavour, plush and fragrant.

Abbinamenti / *Pairings*

Vino bianco da tutto pasto, si accosta benissimo a piatti di pesce di ogni tipo.

White wine that goes well with full meals, perfect with fish based dishes.



PINOT GRIGIO

% 12,5 % Vol  Pinot Grigio DOC delle Venezie

Affinamento / Maturation

Leggera macerazione pellicolare. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Light skin maceration. Cold settling of the must. Fermentation in stainless steel at controlled temperature

Degustazione / Tasting notes

Colore giallo paglierino.

Profumo elegante, intenso, caratteristico. Sapore asciutto, corposo ed armonico.

Its colour is straw yellow. The aroma is elegant, pronounced and varietal.

In the mouth it is lean, well-orchestrated and rounded.

Abbinamenti / Pairings

Si sposa bene con piatti a base di pesce, antipasti e primi piatti ma anche a formaggi di mezza stagionatura, prosciutto, salumi e bolliti.

It goes well with fish based dishes, starters and first course dishes, and perfectly complements semi-mature cheeses and charcuterie.



VERDUZZO

% 12,5 % Vol  Verduzzo IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pellicolare di almeno due giorni a freddo. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Cold skin maceration for at least two days. Cold settling of the must. Fermentation in stainless steel at controlled temperature.

Degustazione / *Tasting notes*

Colore ambrato carico, profumi caldi di frutta candita e confettura di albicocca. Gusto dolce e intenso, rassicurante.

The color is deep amber, the warm aromas recall candied fruit and apricot jam. The mouth is sweet, concentrated and reassuring.

Abbinamenti / *Pairings*

Il Verduzzo si abbina molto bene a pasticceria secca, il massimo di sè lo dà con i classici "cantucci". Grazie alla sua corposità, però, si adatta molto anche al pasto. Da provare con il baccalà alla vicentina!

This precious golden hued wine goes very well with biscuits and fine pastries. Exceptional with "cantucci" biscuits. The important body of this wine makes it enjoyable also with quality meals. A must try with Baccalà alla vicentina!



ROSATO FRIZZANTE

% 11,5 % Vol  Rosato IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Leggera macerazione con le bucce per almeno 4 ore. Pressatura delicata con selezione delle pressioni più basse. Decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Light skin maceration for at least 4 hours. Gentle pressing with selection of the lowest pressure fractions. Cold static settling. Fermentation in stainless steel at controlled temperature.

Degustazione / *Tasting notes*

Profumo fruttato [risalta la pesca], floreale [risalta la rosa]. Sapore snello, vivace e sapido.

*The aroma is fruity, with pronounced notes of peach, and flowery, with hints of rose petals.
The wine is lean, lively and tangy.*

Abbinamenti / *Pairings*

Ottimo vino da tutto pasto, carni leggere e pesce, si esalta con risotti ai gamberetti. Favoloso aperitivo accompagnato dalla tipica cicchetteria veneta!

It is excellent with light meats and fish, outstanding with risotto with shrimps. It makes a fabulous aperitif paired with the local charcuterie!



RABOSO FRIZZANTE

11,5 % Vol  Raboso IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
Selezione delle pressature (mosto fiore).

Pre-fermentation cold maceration and fermentation at controlled temperature. Selection of press fractions (free-run juice)

Degustazione / *Tasting notes*

Vino color rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipico. Leggermente amabile, fresco di acidità, snello di corpo, molto invitante da bersi.

The wine is deep ruby red with purple hues. The aroma is vinous and fruity, with typical hints of morello cherries. Slightly sweet with a crisp refreshing acidity, it is lean and very enticing.

Abbinamenti / *Pairings*

Ottimo vino da spuntino, ideale con porchetta o cicchetti varia.

Excellent served with light meals, ideal with roast pork and charcuterie.



RABOSO

% 12 % Vol



Raboso IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Delicata macerazione a temperatura controllata. Selezione delle pressature.

Pre-fermentation cold maceration at 13 °C. Gentle maceration under controlled temperature. Selection of pressing fractions

Degustazione / *Tasting notes*

Vino color rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipico. Asciutto, fresco di acidità, snello di corpo, molto invitante da bersi.

The wine is deep ruby red with purple hues. The aroma is vinous and fruity, with typical hints of morello cherries. Slightly sweet with a crisp refreshing acidity it is lean and very enticing.

Abbinamenti / *Pairings*

Ottimo vino da spuntino, ideale con porchetta o cicchetti varia.

Excellent served with light meals, ideal with roast pork and charcuterie.



MERLOT

% 12 % Vol



Merlot IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Delicata macerazione a temperatura controllata. Selezione delle pressature.

Pre-fermentation cold maceration at 13°C. Gentle maceration at controlled temperature.

Selection of press fractions

Degustazione / *Tasting notes*

Colore rosso rubino. Frutta rossa e delicate note speziate al naso. Delicato e radevolmente tannico al palato.

The wine is ruby red. It has wonderful notes of red fruit and delicate spice. In the mouth it is delicate with pleasant tannins.

Abbinamenti / *Pairings*

Può accompagnare tutto il pasto dato il suo rispetto per le pietanze. Ottimo con i salumi della tradizione e i secondi di carne.

Thanks to its balanced character it goes well with all dishes. Ideal when served with local charcuterie and meat based dishes.



REFOSCO

% 12,5 % Vol  Refosco del Peduncolo Rosso IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Delicata macerazione a temperatura controllata. Selezione delle pressature.

*Pre-fermentation cold maceration at 13°C. Gentle maceration at controlled temperature.
Selection of press fractions*

Degustazione / *Tasting notes*

Amabile, morbido, vellutato, rotondo. Nobile.

Ottimo corpo, finale piacevole ed elegante, persistente. Profumi di frutta rossa e spezie.

Slightly sweet, soft, velvety round. Fine-grained. Excellent body, elegant with a pleasant, long finish. Aromas of red fruit and spices.

Abbinamenti / *Pairings*

Anche se corposo è un vino che si abbina molto bene a quasi tutto il pasto. Ottimo con carni bianche e affettati per la sua gentilezza, presenta un tannino morbido da affiancare anche a piatti particolari.

Despite its bold body this wine complements all dishes very well. Thanks to its soft tannins it really goes well with particular quality dishes, as well as white meat and charcuterie.



MALBECH

12 % Vol



Malbec IGT Marca Trevigiana

Affinamento / Maturation

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Delicata macerazione a temperatura controllata. Selezione delle pressature.

Pre-fermentation cold maceration at 13°C. Gentle maceration at controlled temperature. Selection of press fractions

Degustazione / Tasting notes

Vino di spiccata personalità dal colore rosso rubino vivo. Profumo fruttato e speziato. Di gusto gradevolmente tannico e giustamente amabile.

A full ruby red wine that shows its great character. The aromas are fruity and spicy. Tannin-rich it is pleasant and agreeable.

Abbinamenti / Pairings

Da accostare a salumi in genere, carni bianche di cortile e maiale della tradizione veneta! Bene dunque per accompagnare tutto il pasto

It complements charcuterie, white meats and pork-inspired dishes of the Venetian tradition! Great accompaniment to quality meals.



CABERNET FRANC

% 12,5 % Vol  Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana

Affinamento / *Maturation*

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Delicata macerazione a temperatura controllata. Selezione delle pressature.

*Pre-fermentation cold maceration at 13°C. Gentle maceration at controlled temperature.
Selection of press fractions*

Degustazione / *Tasting notes*

Vino caratteristico della zona per i suoi sentori erbacei e di bacche mature. Asciutto e maschio, con un finale tendenzialmente tannico.

*This wine reflects the terroir with its characteristic grassy aromas and notes of ripe berries.
In the mouth it is dry and virile with a nice tannic finish.*

Abbinamenti / *Pairings*

Vino da secondi piatti, ottimo con la carne alla griglia.

It matches well with second course dishes and is excellent when paired with grilled meat.



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



CASABACCICHETTO

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



CASABACCICHETTO

Via Salute, 14
31047 – Ponte di Piave (Tv)

Telefono
+39 0422 759 931
E-mail
info@baccichetto.it

www.baccichetto.it