



Borgo Canedo

i
'GIGLI'

*Il fior fiore
di Borgo Canedo*

Borgo
Canedo
i
'GIGLI'
PINOT GRIGIO



Borgo
Canedo
i
'GIGLI'
MALBECH



'Borgo Canedo i Gigli'
è un marchio di baccichettowines.it

COLTIVIAMO LE NOSTRE UVE A PRECENICCO, non lontano da Latisana, nell'appendice meridionale del Friuli-Venezia Giulia, zona da sempre molto vocata alla viticoltura: qui il microclima è particolarmente mite, grazie alle correnti tiepide e salmastre che dal mare risalgono nell'entroterra; e i terreni sono molto vari, in parte limosi, in parte argillosi e ricchi di sali minerali. La combinazione della varietà di sostrati e di un microclima unico nel suo genere dà origine a vini di grande piacevolezza e intensamente profumati.





BORGO CANEDO • I GIGLI BIANCHI Le uve da cui hanno origine i nostri bianchi provengono dai terreni più a Nord delle nostre proprietà: argillosi e particolarmente ricchi di sali minerali, sono adattissimi a produrre ottimi bianchi, tra cui spiccano due autoctoni di pregio, il Friulano e la Ribolla Gialla, affiancati da cinque grandi classici più tipicamente internazionali.

*Borgo
Canedo*
“Gigli”
PINOT GRIGIO



CHARDONNAY

FRIULANO

MÜLLER THURGAU

PINOT GRIGIO

RIBOLLA GIALLA

SAUVIGNON

TRAMINER



BORGO CANEDO • I GIGLI BIANCHI

CHARDONNAY I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto

fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È un bianco fine ed elegante.

I suoi profumi riportano alla memoria la mela e il miele d'acacia.

Al gusto è piacevolmente morbido, quasi vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo aperitivo, s'accompagna

benissimo alle minestre, ai risotti e ai piatti a base di pesce,

ai molluschi e ai crostacei. S'abbina con classe al sushi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8-10 °C

CODICE EAN 8032869490014

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

Borgo
Canedo
'GIGLI'
CHARDONNAY





BORGO CANEDO • I GIGLI BIANCHI

FRIULANO D.O.C. FRIULI

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto 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 a 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 per l'aperitivo,
si comporta benissimo come vino da tutto pasto. Il suo abbinamento
d'elezione? Un altro grande classico delle terre friulane: il prosciutto
di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8-10 °C

CODICE EAN 8032869491455

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

**Borgo
Canedo**
'GIGLI'
FRIULANO



BORGO CANEDO • I GIGLI BIANCHI

MÜLLER THURGAU I.G.T. TREVENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Müller Thurgau

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

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

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È il risultato del felice incrocio
di Riesling Renano e Sylvaner. Vivace, molto aromatico, è ricco
di profumi freschi e fruttati (mela, pera, pesca e albicocca).

Piacevole e leggero, soddisfa il palato con grande eleganza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Il suo regno è quello
dei finger food più sfiziosi, delle torte salate, delle tartine coronate
da delicate mousse di pesce, delle verdure preparate in padella
e delicatamente speziate...

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8-10 °C

CODICE EAN 8032869491448

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

**Borgo
Canedo**
'GIGLI'
MÜLLER THURGAU





BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI
PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pinot Grigio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto

fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Dal bel colore giallo paglierino, molto attraente; il suo profumo è fine, persistente, e in bocca è fresco e asciutto, senza incertezze

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Sa ricoprire con sicurezza il suo classico ruolo di vino da pesce. Non bisogna però sottovalutarne le capacità come accompagnamento ai primi più tradizionali, per esempio un bel piatto di tagliatelle ai funghi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8-10 °C

CODICE EAN 8032869491486

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie



BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI
RIBOLLA GIALLA I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto 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 a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di un bel giallo paglierino non troppo intenso e ricco di riflessi verdolini, è un vino asciutto, dal piacevole sapore citrino. Il bouquet suadente ricorda l'acacia, il castagno, il rovere...

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si abbina bene alle minestre cremose e vellutate ed è ottimo con il pesce di mare, con cui si fonde e compenetra con naturalezza, rispettandone i sapori

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 10-12 °C

CODICE EAN 8032869491462

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie





BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI

SAUVIGNON I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto 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 a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si sposa molto bene
con le zuppe, le vellutate, le insalatone. Ottimo coi cibi aromatizzati
e speziati, è praticamente perfetto con i formaggi freschi:
tomino, ricotta, mozzarella...

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 10-12 °C

CODICE EAN 8032869490083

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

**Borgo
Canedo**
'GIGLI'
SAUVIGNON



BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI

TRAMINER I.G.T. TRE VENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Traminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto 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 a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di un bel giallo paglierino,
è mediamente alcolico, piacevolmente fresco e decisamente citrino,
snello di corpo ma perfettamente armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo con gli antipasti caldi
e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporiti.
I suoi sapori si mescolano deliziosamente con certi aromi orientali
come il curry, la cannella, lo zenzero. Da provare con il sushi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 10-12 °C

CODICE EAN 8032869491479

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

**Borgo
Canedo**
'GIGLI'
TRAMINER





Borgo
Canedo
1981

REFOSCO



Borgo
Canedo
1981

RIBOLLA GIALLA



Borgo
Canedo
1981

PINOT GRIGIO



Borgo
Canedo
1981

MALBECH





BORGO CANEDO • I GIGLI ROSSI I nostri vini rossi hanno origine nei terreni argilloso-limosi che digradano verso Sud e si trovano per lo più al di sotto del livello del mare: terreni unici che per le loro caratteristiche intrinseche favoriscono struttura e contenuto zuccherino, e sono dunque adattissimi, se non praticamente perfetti, per coltivare uve da rosso.



CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

MALBECH

REFOSCO



BORG CANEDO • I GIGLI ROSSI

CABERNET FRANC I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,
a temperatura controllata a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Dal carattere forte, si
distingue per i toni erbacei davvero unici, in particolare nei primi
tempi, quando è ancora giovanilmente aggressivo... Con il tempo
si fa aristocratico e sapientemente completo

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito a 18 °C

CODICE EAN 8032869491424

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie



BORGO CANEDO • I GIGLI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti del Friuli-Venezia Giulia

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 4100 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,

a temperatura controllata a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Rosso dai bei riflessi violacei, al naso si presenta coi tipici e piacevoli profumi di ribes e di lamponi. Tannico e vivace al gusto, s'espande in un'onda avvolgente e morbida, finendo bello pieno e ben rotondo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Di buona e gradevole tempra, è un rosso perfetto con le carni condite e speziate, arricchite d'intingoli generosi. Sa rivestire anche il ruolo d'ottimo accompagnatore dei formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito a 16-18 °C

CODICE EAN 8032869491691

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie



BORGO CANEDO • I GIGLI ROSSI

MALBECH I.G.T. TRE VENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Malbec

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,

a temperatura controllata a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di un bel colore rosso rubino vivace, il suo profumo è vinoso, molto caratteristico; in bocca si fa sentire asciutto e pieno con qualche sfumata morbidezza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si sposa al meglio ai formaggi, ma si fa apprezzare bene con una pizza o un Club Sandwich ben fatto. Partecipa con piacevolezza alle conversazioni tra amici, ravvivando la convivialità

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18 °C

CODICE EAN 8032869491417

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie





BORG CANEDO • I GIGLI ROSSI

REFOSCO I.G.T. TRE VENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (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 a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Rosso dal bel colore rubino
intenso screziato di viola, è tra i vini che, per personalità e stile, meglio
rappresenta Borgo Canedo. Il profumo è vinoso e fruttato, con sentori
di lampone e mora selvatica; il sapore morbido e rotondo sa diventare
vigoroso e deciso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Il nostro Refosco è uno degli
accompagnamenti migliori per i piatti di carne semplici, autentici
e belli robusti

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito a 18 °C

CODICE EAN 8032869491400

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

**Borgo
Canedo**
'GIGLI'
REFOSCO





BORG CANEDO • I GIGLI SPUMANTI Le uve glera, coltivate nei terreni argillosi e ricchi di sali minerali a nord delle nostre proprietà, sono all'origine del nostro Prosecco D.O.C. Extra Dry, fresco e vivace. Lo affianca un classico dell'enologia friulana: la Ribolla Gialla spumante.





PROSECCO D.O.C.

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE



BORG CANEDO • I GIGLI SPUMANTI

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (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 a 16-17 °C

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Fruttato e vivace, dal sapore fresco, il nostro Prosecco, ben riconoscibile per tipicità e fragranza, è prodotto esclusivamente a partire da uve Glera coltivate nelle vigne di Precenico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Tradizionalmente annoverato tra i Re degli aperitivi, il Prosecco come 'tuttopasto' non sfigura: s'abbina elegantemente a una minestra o a una pasta al sugo, ai formaggi freschi (ricotta, robiola, stracchino...) e al pollame fatto preferibilmente ai ferri

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si serve a 6-7 °C

CODICE EAN 8032869491660

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie



BORG CANEDO • I GIGLI SPUMANTI

RIBOLLA GIALLA VINO SPUMANTE EXTRA DRY

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto

fiore, fermentazione a temperatura controllata a 16-17 °C

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 12% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Ottenuta solo ed esclusivamente

da uve Ribolla Gialla coltivate nelle nostre vigne, è una bollicina

finemente aromatica, fresca e vivace, piacevolmente fruttata

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Perfetto aperitivo, sa abbinarsi

virtuosamente alle frittture, alle sarde, ai frutti di mare, alle ostriche...:

la sua freschezza esplode laddove l'alimento ha una consistenza

grassa e piena. Accompagna altrettanto bene orate, dentici e branzini

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servita a 6-7 °C

CODICE EAN 8032869491684

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie







Borgo
Canedo
~
"GIGLI"

REFOSCO

*"Borgo Canedo 'i Gigli'
è un marchio di baccichettowines.it*

Baccichetto Vittorino Società agricola semplice - Precenico - Italia

Tel. / Fax +39 0431 58209 | WhatsApp +39 342 144 0727

info@borgocanedoigigli.it | www.borgocanedoigigli.it

Borgo
Canedo
~
"GIGLI"

RIBOLLA GIALLA