



Borgo Canedo

i
'GIGLI'

IL FIOR FIORE
DI BORGO CANEDO



'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

IGLI



BORG 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

'Gigil'

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





BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI

FRIULANO D.O.C. FRIULI

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (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



BORG CANEDO • I GIGLI BIANCHI

MÜLLER THURGAU I.G.T. TREVENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (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 Precenicco (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 8032869491431

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

Borgo
Canedo
'GIGLI'
PINOT GRIGIO



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

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (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

Borgo
Canedo
'GIGLI'
RIBOLLA GIALLA





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
"GIGLI"

REFOSCO



Borgo
Canedo
"GIGLI"

RIBOLLA GIALLA



Borgo
Canedo
"GIGLI"

PINOT GRIGIO



Borgo
Canedo
"GIGLI"

MALBECH



Borgo Canedo

z
GIGLI



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.



Borgo
Canedo
1861
REFOSCO

CABERNET FRANC

MALBECH

REFOSCO



BORGO 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**
'GIGLI'
CABERNET FRANC





BORG 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

Borgo
Canedo
'GIGLI'
MALBECH



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







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

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola S.s.

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

info@borgocanedo.it | www.borgocanedo.it