



CACCIN

VINI & SPUMANTI

1961

www.caccinvini.com

L'AZIENDA

Caccin Vini è una realtà che nasce più di 50 anni fa, nel gennaio del 1961.

Inizialmente è una piccola azienda a conduzione familiare, radicata nel territorio, guidata da un amore e una passione per il vino che di lì a poco si dimostrerà una vera e propria filosofia di vita in grado di raggiungere, generazione dopo generazione, l'ambito traguardo di una realtà consolidata nel mercato vinicolo italiano.

Crescita che va di pari passo con la qualità proposta, frutto di grande attenzione alla cura dei prodotti con un'accurata selezione di uve di grandissima qualità e con un rigoroso controllo in tutte le fasi di lavorazione, fino all'imbottigliamento che ne preserva l'assoluta genuinità e perfetta conservazione.

La cantina dispone infatti di attrezzature e di impianti all'avanguardia al fine di garantire un vino di pregio con un forte appeal per il consumatore. Esperienza enologica e moderne tecnologie danno vita ai pregiati vini rossi, bianchi, rosati, spumanti e passiti, nonché ai distillati, tesori di una terra, il Piemonte, - riconosciuta come patria nobile del vino in tutto il mondo-, destinati sia all'intenditore che al degustatore occasionale.

L'immagine aziendale di Caccin Vini si è oggi ulteriormente accresciuta grazie all'impegno dimostrato, alla continua e attentissima selezione e alla comprovata conoscenza del prodotto.

Un successo costantemente rinnovato da produzioni mirate ad una clientela sempre più esigente ed esperta.



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961

www.caccinvini.com

50[®]
Più
VINI & SPUMANTI

*E dove non è vino
non è amore;
né alcun altro diletto
hanno i mortali.*

- Euripide -



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961

www.caccinvini.com

50[®]
Più



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Tipico, ricorda le viole.

Il profumo di viola aumenta con l'invecchiamento

SAPORE

Secco, intenso, piacevolmente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Pasta, riso, carne e formaggi stagionati

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% max 13.5% vol





50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Affinamento in piccole botti di legno

COLORE

Rosso granata con riflessi violacei, fermo

PROFUMO

Vinoso, etereo

SAPORE

Caldo, corposo e vellutato con moderata tannicità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20-22°C

ABBINAMENTI

Adatto a piatti impegnativi di carne rossa
e selvaggina

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

BARBERA PIEMONTE *D.O.C.*

COLORE

Rosso intenso

PROFUMO

Vinoso e caratteristico

SAPORE

Asciutto di buon corpo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Carni rosse, secondi pregiati, formaggi stagionati e piccanti

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

50[®]
PIÙ



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA



PRODOTTO IN ITALIA



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTI

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Piacevolmente vinoso

SAPORE

Secco, piacevolmente amaro, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17,5 - 18°C

ABBINAMENTI

Antipasti, pasta, salumi e formaggi

GRADAZIONE ALCOLICA

12% max 13% vol

DOLCETTO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Cinquanta più

*Il bronzo è lo specchio del volto,
il vino quello della mente.*

Eschito (525m. C. - 450m. C.)

50[®]
PIÙ



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

DOLCETTO LANGHE *D.O.C.*

COLORE

Rosso rubino tenue con sfumature arancione, fermo

PROFUMO

Raffinato, intenso, etereo e ampio

SAPORE

Leggero, asciutto, di giusta tannicità, con una gradevole percezione amarognola

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Vino che ben si abbina a piatti raffinati, è il rosso che si sposa egregiamente anche con il pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol

50[®]
PIÙ



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DOLCETTO



PRODOTTO IN ITALIA



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMAN TI

NEBBIOLO LANGHE D.O.C.

COLORE

Rosso rubino con riflessi mattonati

PROFUMO

Intenso e si evolve dalla rosa canina, alla mora fino al tabacco

SAPORE

Leggero, asciutto, di giusta tannicità, con una gradevole percezione amarognola

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Vino che ben si abbina a piatti raffinati, è il rosso che si sposa egregiamente anche con il pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol



50[®]
Più
VINI & SPUMANTI

GRIGNOLINO D'ASTI *D.O.C.*

COLORE

Rosso rubino tenue con sfumature arancione, fermo

PROFUMO

Raffinato, intenso, etereo e ampio

SAPORE

Leggero, asciutto, di giusta tannicità, con una gradevole percezione amarognola

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Vino che ben si abbina a piatti raffinati, è il rosso che si sposa egregiamente anche con il pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12.5% max 13% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961
www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

PIEMONTE BONARDA *D.O.C.*

COLORE

Rubino intenso

PROFUMO

Particolarmente vinoso, ampio e persistente

SAPORE

Bene si armonizzano la leggera tendenza all'amabile con altre sensazioni, è pieno ed armonico.

Si coglie su tutto il lampone, la ciliegia e la pesca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Vino che ben si abbina a piatti raffinati, è il rosso che si sposa egregiamente anche con il pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol

50[®]
PIÙ



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BONARDA



PRODOTTO IN ITALIA



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Molto intenso di viola

SAPORE

Aromatico e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI

Antipasti caldi e freddi, salami di media stagionatura

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol



50[®]
Più
VINI & SPUMANTI

*Presto, portami un
bicchiere di vino,
in modo che io possa
bagnare la mia mente
e dire qualcosa
di intelligente.*

- Aristofane -



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961

www.caccinvini.com





50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Gentile e ampio

PERLAGE

Fine e persistente

SAPORE

Secco, di buona armonia, con sentore di crosta di pane e mela golden

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

ABBINAMENTI

Aperitivi, pasti leggeri, pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 13% max 13.5% vol

ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Cinquantapere

*Il vino è un composto
di umore e luce.*

Galileo Galilei (1564-1642)

50^{PIÙ}



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

LANGHE ARNEIS *D.O.C.*

COLORE

Giallo con riflessi paglierini

PROFUMO

Frutti bianchi

PERLAGE

Frutti giovani, secco e asciutto

SAPORE

Secco, di buona armonia, con sentore di crosta di pane e mela golden

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI

Molto buono come aperitivo, pesce e antipasti

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961
www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

COLORE

Bianco paglierino

PROFUMO

Sottile e fresco

SAPORE

Asciutto, armonico e piacevolmente secco, ottimo sia da pasto che da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI

Adatto con antipasti leggeri e piatti a base di pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com



50^{PIÙ}
VINI & SPUMANTE

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

COLORE

Colore paglierino scarico

PROFUMO

Profumo e sapore delicati di frutta e fiori, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile

SAPORE

Asciutto, armonico e piacevolmente secco, ottimo Di frutta e fiori, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo e da tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961
www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTI

CUVÉE EXTRA DRY MILLESIMATO

COLORE

Giallo paglierino scarico.
Spuma vivace e persistente.

PROFUMO

Elegante, fine, delicato con profumi di fiori bianchi

SAPORE

Delicato, fresco e molto minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6°C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e soprattutto abbinato a piatti estivi, nonché piatti a base di pesce oppure risotto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961
www.caccinvini.com



50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTE

EDOARDO

Mosto d'Uva Parzialmente Fermentato Bianco

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO

Intenso, caratteristico

PERLAGE

Fine e persistente

SAPORE

Dolce e fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10°C

ABBINAMENTI

Dolci, pasticceria, frutta

GRADAZIONE ALCOLICA

4.5% vol

DURATA

Ottimo nel primo anno successivo alla vendemmia



CACCIN

VINI & SPUMANTE

1961

www.caccinvini.com

ZERO || CINQUE
COLLEZIONE



*Il vino si sposa con
l'Arte.
Quattro bottiglie
da collezione.*

*"Bestiario Grafico"
è un'esclusiva
firmata
SG Studio Grafico*



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961





ZERO || CINQUE
COLLEZIONE

PIEMONTE CHARDONNAY *D.O.C. - "la ZEBRA"*

COLORE

Bianco paglierino

PROFUMO

Sottile e fresco

SAPORE

Asciutto, armonico e piacevolmente secco, ottimo sia da pasto che da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI

Adatto con antipasti leggeri e piatti a base di pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961



ZERO || CINQUE
COLLEZIONE

LANGHE ARNEIS D.O.C.

“La VOLPE”

COLORE

Giallo con riflessi paglierini

PROFUMO

Frutti bianchi

PERLAGE

Frutti giovani, secco e asciutto

SAPORE

Secco, di buona armonia, con sentore di crosta di pane e mela golden

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI

Molto buono come aperitivo, pesce e antipasti

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 13% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961



ZERO || CINQUE
COLLEZIONE

LANGHE ROSATO D.O.C.

“Il Pavone”

COLORE

Rosa con riflessi rubino

PROFUMO

Intenso di frutti rossi

SAPORE

Secco, piacevolmente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI

Antipasti, salami, formaggi

GRADAZIONE ALCOLICA

Min 12% max 12,5% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961



ZERO ||| CINQUE
COLLEZIONE

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. *"Il GUFO"*

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Particolarmente vinoso e persistente

SAPORE

Pieno ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Arrosti, selvaggina e formaggi

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% max 13.5% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961



ZERO || CINQUE
COLLEZIONE

MONFERRATO D.O.C. DOLCETTO - "IL TORO"

COLORE

Rosa rubino carico con riflessi violacei, fermo

PROFUMO

Vinoso, ampio, avvolgente

SAPORE

Asciutto, pieno e vellutato, con morbida tannicità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20-22°C

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto per eccellenza

GRADAZIONE ALCOLICA

12% max 12.5% vol



CACCIN
VINI & SPUMANTE
1961

Filosofia

*Il vino
prepara i cuori
e li rende più pronti
alla passione.*

- Ovidio -



CACCIN

VINI & SPUMANANTI

1961

www.caccinvini.com





filosofia

ROSSO FILOSOFIA 11.5

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Pieno e fruttato

SAPORE

Persistente e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% vol



CACCIN

VINI & SPUMANANTI

1961

www.caccinvini.com



filosofia

ROSSO FILOSOFIA 12.5

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Pieno e fruttato

SAPORE

Persistente e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol



CACCIN

VINI & SPUMANTI

1961

www.caccinvini.com



Filosofia

ROSATO FILOSOFIA 11.5

COLORE

Rosa cerasuolo

PROFUMO

Vinoso e persistente

SAPORE

Morbido, piacevolmente fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% vol



CACCIN

VINI & SPUMANANTI

1961

www.caccinvini.com



filosofia

BIANCO FILOSOFIA 11,5

COLORE

Giallo paglierino chiaro

PROFUMO

Delicato e persistente

SAPORE

Asciutto, armonico, piacevolmente secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

ABBINAMENTI

Antipasti, pesce

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% vol



CACCIN

VINI & SPUMANTI

1961

www.caccinvini.com

50[®]
PIÙ
VINI & SPUMANTI

PABR

GRAPPA
Selection

Grappe monovitigno
o distillato di uva.

Barricate, invecchiate
o giovani.

Gradi 40%vol.



CACCIN
VINI & SPUMANTI
1961

www.caccinvini.com

GRAPPA
Selection

PIEMONTE
Affinata Barrigue Rovere

imbottigliata da cod. accisa IT00TOA00023T Loc. Traduervi 15/4 Susa per Vini Caccin - Moncalieri - Italia

DBR

P

DBR



PIEMONTE
AFFINATA
BARRIQUE
ROVERE



PIEMONTE



INVECCHIATA
RISERVA
BAROLO



CACCIN
VINI & SPUMANANTI
1961