



CACCIN

VINI & SPUMANTE

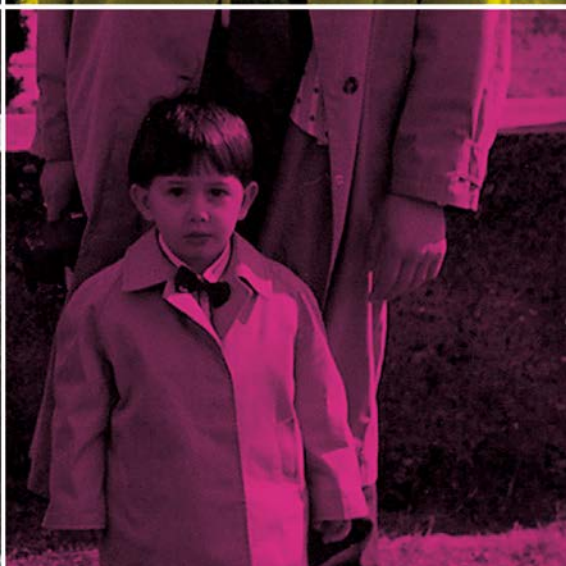
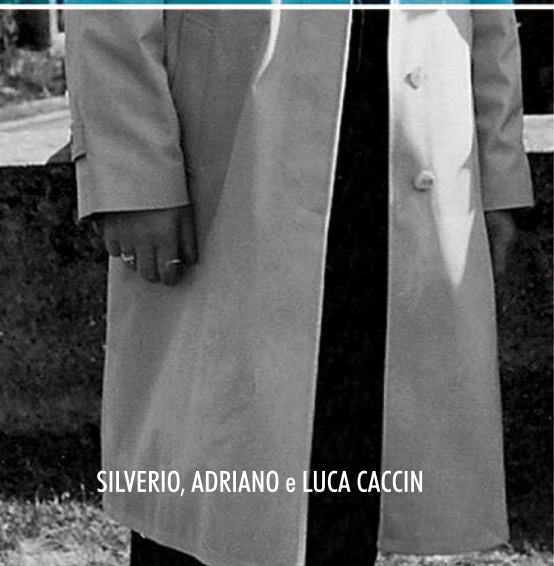
1961

*A*nima mia, alla tua zolla detti da bere ogni saggezza,
tutti i vini nuovi e anche tutti i forti vini della saggezza,
vecchi di immemorabile vecchiezza.

*Anima mia, io ti innaffiai con ogni sole e notte e silenzio e anelito:
e così tu crescesti per me come una vite.*

*Anima mia, ora sei traboccante di ricchezza e greve,
una vite dalle gonfie mammelle e dai grappoli densi, bruni come l'oro:
densa e compressa di felicità, in attesa per la tua sovrabbondanza,
e vergognosa perfino del tuo aspettare.*

Friedrich Nietzsche (1844 — 1900)



SILVERIO, ADRIANO e LUCA CACCIN

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.





17

18

1961 - LA STORICA CANTINA



**"50 PIU'" SELEZIONE.
MASSIMO CONNUBIO
TRA OLFATTO E PALATO.**



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

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

LANGHE NEBBIOLO 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 13% max 14% vol

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%





ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

inguantap

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

Guido Guala (1964-1993)

50
13

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





"50 PIU'"
BOLLICINE... A TUTTO TONDO.



PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY

COLORE: Colore paglierino scarico

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

PERLAGE: Fine e persistente

SAPORE: Asciutto, armonico e piacevolmente secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

ABBINAMENTI: Adatto come aperitivo e da tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

CUVÈE 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 a piatti a base di pesce oppure risotto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

EDOARDO Mosto d'Uva Parzialmente Fermentato Bianco

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Intenso, caratteristico

PERLAGE: Fine e persistente

SAPORE: Dolce, fruttato e floreale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

ABBINAMENTI: Dolci, pasticceria, frutta

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5% vol



**"ZERO CINQUE COLLEZIONE"
L'ARTE SPOSA IL GUSTO.**



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

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: Min 12% max 12.5% vol

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

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

LANGHE D.O.C. ROSATO "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







"50 PIU'"
LE GIUSTE NOTE
PER LE TUE PASSIONI.



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

LANGHE DOLCETTO 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

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

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
Pila



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA



PRODOTTO IN ITALIA

BARBERA PIEMONTE D.O.C.

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: Vinoso caratteristico

SAPORE: Asciutto di buon corpo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Carni rosse, secondi pregiati, formaggi stagionati e piccanti

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0% vol

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

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







**"FILOSOFIA"
GUSTO SEMPLICE
A TUTTO TONDO.**



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

BIANCO FILOSOFIA 11,5

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PROFUMO: Delicato e persistente

SAPORE: Asciutto, armonico, secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

ABBINAMENTI: Antipasti, pesce

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% vol

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

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



"50 PIU'" SPIRITS.
EQUILIBRIO PERFETTO
TRA LEGNO, FUOCO
E TRADIZIONE.



PIEMONTE

PIEMONTE TRAMONTO ROVERE

INVECCHIATA RISERVA BAROLO

Grappe monovitigno o distillato di uva.

Invecchiate o giovani.

Gradi 40% vol.

50[®]
Più

ZERO || CINQUE
COLLEZIONE

filosofia



CACCIN
VINI & SPUMANI
1961

Via della Petraia, 1 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. Fax. +39 011 64.60.76
www.caccinvini.com