



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## LISON DOCG

ANTICHI **A.P.** PODERI

**Vitigni:** Tocai Italico

**Indicazione:** DOCG Lison Pramaggiore

**Provenienza:** Veneto Orientale

Vitigno di origine friulana, trova affinità in Friuli ed in Veneto. Grappolo medio, tronco - piramidale, compatto. Acini tondi, buccia leggera, di colore verde; foglia tondeggianti, trilobata.

**Il vino:** Tipico giallo paglierino, con riflessi verdi. Asciutto, fresco, ben strutturato al palato, piacevolmente aromatico. Sentori di mandorla, agrumi, mela e frutta esotica.

**Consigli:** Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato con piatti di prosciutto crudo, uova, insaccati e formaggi. Si accosta a minestre e piatti a base di pesce, con salse. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

**Contenuto bottiglia:** 0,75l

**Alcool % vol:** 12,50

**Contenuto zuccheri:** 4,00gr/l