



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



RABOSO

IGT Veneto

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Raboso

Indicazione: IGT Veneto

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno autoctono, con grappolo grande, cilindrico, compatto. Acino medio, buccia pruinosa, spessa, coriacea, blu-nero; foglia verde scuro, pentalobata.

Il vino: Rosso rubino brillante con sentori di marasca e frutti di bosco, in bocca si presenta brioso ed abboccato. Palato fresco ed equilibrato in giusta contrapposizione alla dolce nota gradevole.

Consigli: Servire a 8-10° C. Aprire appena prima del consumo. Consigliato decisamente con la pizza. Si accosta bene a carne di maiale, legumi ed affettati.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 10,50

Contenuto zuccheri: 42,00gr/l

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia	292	80	80	1,2	0,75	8005595003377	/	/	/	/
Imballo (CT.)	303	255	173	8,2	4,5	8005595003391	/	/	/	6
Pallet	1665	1200	800	671	360	/	16	5	80	480