



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## CHARDONNAY DOC Venezia

### LINEA EDIZIONE

**Vitigni:** Chardonnay

**Indicazione:** DOC Venezia

**Provenienza:** Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, grappolo medio, compatto. Acino medio - piccolo, rotondo, giallo dorato; foglia con dentatura regolare.

**Il vino:** Di colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Aroma di mela golden, crosta di pane appena sfornato, miele, molto fine, etereo. Gusto invitante, piacevole e morbido.

**Consigli:** Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come aperitivo e con antipasti leggeri. Si accosta a tutto il pesce, primi piatti e carni bianche. 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:** 3,00gr/l

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia	290	82	82	1,25	0,75	8005595002943	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595002950	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690