



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## PINOT GRIGIO DOC Venezia

### LINEA EDIZIONE

**Vitigni:** Pinot Grigio

**Indicazione:** DOC Venezia

**Provenienza:** Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, mutazione del Pinot Nero. Grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini grigio-blu, prinosi; foglia piccola, trilobata.

**Il vino:** Giallo paglierino carico. Ha caratteristici sentori di frutta tropicale, pera, agrumi; al palato si presenta delicato, leggermente acidulo, persistente.

**Consigli:** Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Ottimo come aperitivo, si accosta bene a crostacei e variazioni di pesce. 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	8005595004817	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595004909	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690