



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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



PINOT GRIGIO DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Pinot Grigio

Indicazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, mutazione del Pinot Nero. Grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini grigio-blu, pruinosi; 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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



SAUVIGNON

DOC Lison Pramaggiore

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Sauvignon

Indicazione: DOC Lison Pramaggiore

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, grappolo medio piccolo, con due ali, compatto, acini medio grandi, verdi, prinosi; foglia trilobata, verde scura.

Il vino: Giallo paglierino, profumo fresco e persistente. Gusto acidulo ed equilibrato. Profumi intensi ed eleganti di pesca, ananas, agrumi, salvia.

Consigli: Servire a 8-10°C. Aprire al momento del consumo. Consigliato con crostacei. Compagno ideale in abbinamento a piatti a base di asparagi. 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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



CHARDONNAY DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Lison Pramaggiore

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso

Indicazione: DOC Lison Pramaggiore

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine antica, compresa fra il Carso e l'Istria. Grappolo grande, conico-piramidale, alato. Acino rotondo, blu - nero, con peduncolo rosso. Buccia leggera e pruinosa; foglia grande trilobata. Diverso dal Refosco d'Istria, più conosciuto col nome di Terrano.

Il vino: Di colore rosso rubino intenso, mediamente tannico con sentori di mora selvatica, mirtillo, ciliegia. Gusto tipicamente erbaceo, rotondo e pieno.

Consigli: Servire a 18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Si sposa con piatti di selvaggina, cotechino e stinco di maiale. Si accosta a tutti i piatti tipici e tradizionali della regione.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 3,00gr/l



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



MERLOT DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Merlot

Indicazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno proveniente dalla Gironda, grappolo con due ali evidenti, compatto, piramidale, acini tondi, buccia molto pruinosa di colore blu scuro; foglia pentalobata.

Il vino: Di colore rosso rubino. Vino armonico, tipico, persistente. Gusto asciutto, giustamente tannico. Profumi di marasca, lampone, mora.

Consigli: Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Consigliato con piatti di carne e formaggi freschi. Si accosta a gran parte della cucina tradizionale veneta.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 3,00gr/l



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



CABERNET FRANC

DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Cabernet Franc

Indicazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno bordolese. Il Cabernet Franc ha grappolo spargolo, alato, buccia resistente, nera; foglia pentalobata, verde cupo, dentatura irregolare.

Il vino: Rosso rubino intenso. Sapore erbaceo, tipico, persistente, ed asciutto. Sentori di peperone verde, erba falciata, tabacco.

Consigli: Servire a 18-20° C. È preferibile aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Consigliato con arrostiti di carne rossa e selvaggina. Il suo sapore pieno si abbina perfettamente con formaggi stagionati dal sapore deciso.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 2,00gr/l



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



CABERNET SAUVIGNON

DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Indicazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno bordolese. Ha grappolo chiuso, medio piccolo, spesso e con un'ala evidente; buccia di colore blu violaceo; foglie lobate.

Il vino: Di colore rosso rubino intenso. Sapore erbaceo, persistente con tannicità equilibrata. Profumo di lampone, mora selvatica e ciliegia matura.

Consigli: Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Si sposa perfettamente con arrostiti e selvaggina nobile. Da accostare anche a formaggi salati e piccanti.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 3,00gr/l