



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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



SAUVIGNON DOC Lison Pramaggiore

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Sauvignon

Indicazione: DOC Lison Pramaggiore

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, grappolo medio piccolo, con due ali, compatto, acini medio grandi, verdi, pruinosi; 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

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	8005595020275	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595001861	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690



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



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



VERDUZZO IGT Veneto

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Verduzzo

Indicazione: IGT Veneto

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine friulana. Grappolo piccolo, peduncolo corto, acino piccolo e sferico, buccia dura e pruinosa con un colore che va dal verde al giallo oro, foglia grande trilobata.

Il vino: Giallo paglierino carico. Aroma di agrumi e frutta tropicale matura, dal gusto persistente, tipicamente elegante e fine.

Consigli: Servire a 6-8° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come degna conclusione del pranzo. Si accosta con i formaggi stagionati e salati, con dolci e frutta secca. 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: 10,50

Contenuto zuccheri: 45,00gr/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	8005595010085	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595003681	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso

Indicazione: DOC

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, cotichino 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

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	8005595005500	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595000130	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



MERLOT DOC Venezia

LINEA EDIZIONE

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

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	8005595004763	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595004770	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



CABERNET SAUVIGNON

DOC Venezia

LINEA EDIZIONE

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, ciliegia matura.

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

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	8005595002981	/	/	/	/
Imballo (CT.)	310	245	165	8	4,5	8005595002998	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	396	/	23	5	115	690



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