



EDI ZIO NE



S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI



S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

**La cantina S.Osvaldo è stata fondata nel 1930
dal barone ungherese Lajos Babos.**

**Innovazione e creatività sono le doti distintive che lo
rendono il precursore di quella che è oggi la viticoltura
moderna. Personaggio particolare, severo e appassionato,
tratta la sua terra di adozione con le attenzioni del cuore,
con il rispetto che nasce per ciò che si ama.**

**Oggi, la famiglia Serena dedica a lui i vini S.Osvaldo,
che sono il frutto di una continua ricerca
e di meticolose cure.**

*S. Osvaldo winery was founded in 1930
by Hungarian Baron, Lajos Babos.*

*Innovation and creativity are the distinctive trademarks
that allow us to be pioneers of what can be considered
as modern winemaking.*

*A peculiar man, severe and passionate,
Lajos Babos treated his lands with the kindness that
comes from the heart and with the respect that
you only have for the things you love.*

*Nowadays, the Serena family dedicates
its S. Osvaldo wines to him, the result of
constant research and meticulous attentions.*





S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

DA VENEZIA A LISON I VINI DELLA TRADIZIONE VENETA

FROM VENICE TO LISON
WINES OF THE VENETO TRADITION

UNA CANTINA CHE CONTINUA A GUARDARE LONTANO.

Un paesaggio fatto di storia e di vini eccellenti.

Una produzione enologica attiva già al tempo dei romani e particolarmente viva negli anni della Repubblica di Venezia.

In questi luoghi tra terra e acqua, S.Osvaldo seleziona i propri vini facendo particolare attenzione alle sue eccellenze:

DOC Lison Pramaggiore, DOC Venezia
e IGT Veneto.

A WINERY THAT KEEPS ON LOOKING FORWARD.

A land full of history and great wines. A winemaking tradition that has existed since Roman times, and that flourished under the Venetian Republic.

In these landscapes, between land and water, S. Osvaldo selects its wines with a particular focus on local excellences:

DOC Lison Pramaggiore, DOC Venezia and IGT Veneto.





S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

UNA COLLEZIONE DI VINI ISPIRATA ALLA TIPOGRAFIA VENEZIANA DEI PRIMI DEL '900

**A PORTFOLIO OF WINES INSPIRED
BY VENETIAN TYPOGRFY OF THE EARLY '900**

**IL RECUPERO DEI VALORI DELLA MATERIA
E DELL' AUTENTICA SEMPLICITÀ.**

Edizione è la linea S.Osvaldo dedicata alla migliore GDO italiana.

Otto vini tipici del Veneto, tutti di qualità DOC e IGT.

Quattro bianchi, tre rossi fermi e un frizzante
selezionati per raggiungere il grande pubblico
con la qualità che da sempre contraddistingue
il marchio S.Osvaldo.

**RECOVERY OF THE VALUE OF MATERIALS
AND AUTHENTIC SIMPLICITY.**

*Edizione is the S.Osvaldo line of wines dedicated to Premium retail.
Eight typical wines from Veneto, all with DOC and IGT appellation.
Four whites, three reds and one sparkling selected to reach the public
with the quality that has always identified the S.Osvaldo brand.*





Pinot Grigio

DOC VENEZIA



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.

A native variety from France, a mutation of Pinot Noir. Small, cylindrical, compact bunch. Grey-blue, bloom-covered grapes; small, three-lobed leaves.

The wine: strong straw yellow colour. Characteristic aromas of tropical fruit, pear, citrus fruit. Delicate mouth feel, slightly acidulous and lingering.

Tips: serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended as an aperitif with shellfish and fish. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE 0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 12,50%
ZUCCHERI / SUGAR 3,00gr/l



Sauvignon

DOC LISON PRAMAGGIORE

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.

A native variety from France, small-medium bunch, two wings, compact, medium-large grapes, green, bloom-covered. Three-lobed leaves, dark green.

The wine: straw yellow colour, fresh and lingering fragrance. Acidulous and balanced aroma. Intense and elegant fragrances of peach, pineapple, citrus fruit and sage.

Tips: serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended with shellfish. Perfect pairing with asparagus. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE 0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 12,50%
ZUCCHERI / SUGAR 4,00gr/l



Chardonnay

DOC VENEZIA



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, eterico. 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

A native variety from France, medium sized bunch, compact. Small-medium round golden yellow grapes; regularly toothed leaves.

The wine: straw yellow colour with golden hues. Golden apple aroma, fresh bread crust, honey, very fine and etheric. Appealing, pleasant and with soft taste.

Tips: serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended as an aperitif with light appetizers. Good pairing with fish, soup, pasta and white meat. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE 0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 12,50%
ZUCCHERI / SUGAR 3,00gr/l



Verduzzo

IGT VENETO

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.

A variety from the Friuli region. Small bunch, short stem, small and round grapes, hard and bloom-covered skin of greenish to golden yellow colour; large three-lobed leaves.

The wine: strong straw yellow colour. Characteristics aromas of citrus fruit and ripe tropical fruit; lingering, elegant and fine taste.

Tips: serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended at the end of the meal. Good pairing with salty cheese, cakes and dry fruit. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE 0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 10,50%
ZUCCHERI / SUGAR 45,00gr/l





Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC LISON PRAMAGGIORE

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.

An old native variety from the area between Karst and Istria. Large, cone-pyramid shaped bunch with wings. Round, blue-black grapes with red stem. Light and bloom-covered skin. Large three-lobed leaves. Different from the Refosco d'Istria, better known as Terrano.

The wine: red intense ruby colour, medium tannin-rich with notes of wild blueberry, blackberry, cherry. Typical herbaceous, round, full taste.

Tips: serve at 18° C. Open one hour before drinking. Recommended with game, spiced sausage and pork shank. Good pairing with all typical and traditional dishes of the Veneto region.

FORMATO / SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/l



Merlot DOC VENEZIA

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.

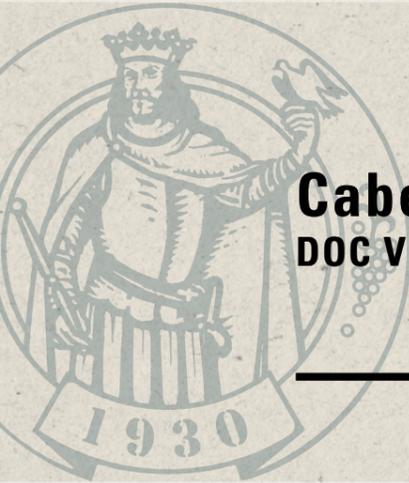
A native variety from Gironda. Two-winged bunch, compact, pyramid shaped, round grapes, bloom-covered and dark blue skin. Five-lobed leaves.

The wine: red ruby colour. Harmonic, typical and lingering wine. Dry with a tannin-rich taste. Morello cherry, raspberry and blueberry fragrances.

Tips: serve at 16-18° C. Open one hour before drinking. Recommended with meat and fresh cheese. Good pairing with most of the Veneto region dishes.

FORMATO / SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/l





Cabernet Sauvignon DOC VENEZIA

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 arrostiti e selvaggina nobile. Da accostare anche a formaggi salati e piccanti.

A variety from Bordeaux. Compact, medium-small thick bunch with a large wing; blue-violet skin; lobate leaves.

The wine: red intense ruby colour. Herbaceous, lingering and a balanced tannin taste. Notes of raspberry, wild blackberry and ripe cherry.

Tips: serve at 16-18° C. Open one hour before drinking. Recommended with roast meat and game. Good pairing with salty and spicy cheese.



FORMATO / SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/l



Raboso IGT VENETO

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.

A local variety, large, cylindrical, compact bunch. Medium-sized grapes, bloom-covered, thick and dark blue skin; dark green five-lobed leaves.

The wine: bright red ruby colour. Morello cherry and forest fruit fragrances; lively and sweetish on the palate. Fresh and balanced mouthfeel with a correct contrast to the pleasant sweet note.

Tips: serve at 8-10° C. Open one hour before drinking. Recommended with pizza. Good pairing with pork meat, legumes and charcuterie.

FORMATO / SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	10,50%
ZUCCHERI / SUGAR	42,00gr/l
PRESSIONE ATM. / ATM. PRESSURE	2,5



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



S.Osvaldo è un brand di
Montelvini

CANTINA S. OSVALDO S.O.L.
Via Monsignor Zovatto 81
30020 Loncon di Annone Veneto (VE) Italy
Tel +39 0422 864012
sanosvaldo.com - info@sanosvaldo.com