



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## PINOT GRIGIO

DOC delle Venezie

ANTICHI **A.P.** PODERI

**Vitigni:** Pinot Grigio

**Indicazione:** DOC delle Venezie

**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