



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



LISON DOCG

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Tocai Italico

Denominazione: 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 tondeggiante, 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: 7,00gr/l