



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



SAUVIGNON

DOC Lison Pramaggiore

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Sauvignon

Denominazione: 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: 7,00gr/l