



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



PINOT GRIGIO DOC delle Venezie

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Pinot Grigio

Denominazione: DOC delle Venezie

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: 7,00gr/l

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia	330	70	70	1,5	0,75	8005595004817	/	/	/	/
Imballo (CT.)	340	245	165	9,3	4,5	8005595004909	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	432	/	24	4	96	576