



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione: DOC Lison Pramaggiore

Provenienza: Veneto Orientale

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.

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	8005595005500	/	/	/	/
Imballo (CT.)	340	245	165	9,3	4,5	8005595000130	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	432	/	24	4	96	576