



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



SAUVIGNON DOC Lison Pramaggiore

LINEA EDIZIONE

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

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	8005595002301	/	/	/	/
Imballo (CT.)	340	245	165	9,3	4,5	8005595001861	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	432	/	24	4	96	576