



S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

CARATTERI NOBILI



S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

BARONE LAJOS BABOS, FONDATORE DELLA CANTINA S.OSVALDO E PRECURSORE DELLA VITICULTURA MODERNA.

**BARON LAJOS BABOS,
FOUNDER OF THE S.OSVALDO WINERY AND
PIONEER OF MODERN VITICULTURE.**

La cantina S.Osvaldo è stata fondata a Loncon, frazione di Annone Veneto,
nel 1930 dal barone ungherese Lajos Babos.

Dal carattere rigoroso e appassionato, il barone trova
fin dall'inizio nei suoi vigneti la sua seconda casa,
riservando a loro la massima cura e dedizione.

Oggi, la famiglia Serena porta avanti con la stessa passione di Lajos Babos,
la storia di una cantina fatta di tradizione e di amore per questa terra.

*The S.Osvaldo winery was founded in Loncon, part of the municipality
of Annone Veneto, in 1930 by the Hungarian Baron Lajos Babos.*

*The baron, a man of a severe and passionate character,
soon found his second home in the vineyards and cultivated them
with the greatest care and dedication.*

*Nowadays, the Serena family, with the same passion of Lajos Babos,
continues the story of a winery rich in tradition and love for this land.*

b



ALLEATI NELLA SOSTENIBILITÀ

ALLIES IN THE NAME OF SUSTAINABILITY

Cantina tra le prime in Italia ad aver ottenuto la Certificazione di Sostenibilità Equalitas, che si fonda su tre pilastri:

- AMBIENTALE – rispetto dell’ambiente e del territorio
- SOCIALE – attenzione verso le persone e la comunità
- ECONOMICO – solidità economica e gestionale

Gruppo Montelvini fonda il proprio operato sui principi dello sviluppo sostenibile; da anni impegnato per una produzione di qualità e sostenibile, già certificata BRC/IFS.

One of the first wineries to reach this important achievement, which is based on three pillars:

- ENVIRONMENTAL – respect for the environment and the territory
- ETHICAL – attention to people and the community
- ECONOMIC – economic and managerial solidity

Gruppo Montelvini bases its work on the principles of sustainable development; it is committed to quality and sustainable production, already certificated BRC/IFS.





TRA QUESTE VIGNE SCRIVIAMO LA NOSTRA STORIA

AMONG THESE VINEYARDS, WE WRITE OUR STORY

La DOCG Lison è il luogo dove la cultura della vite
affonda le sue radici in una storia millenaria
che da sempre regala vini tra i più celebri al mondo.
Una produzione enologica presente già al tempo
dei romani e particolarmente viva negli anni
della Repubblica di Venezia.
In queste terre fatte di storia e di vini eccellenti,
S.Osvaldo seleziona il meglio della tradizione
dei vini fermi del Veneto: DOCG Lison,
DOC Lison Pramaggiore, DOC Venezia e IGT Veneto.

*The DOCG Lison is a place where the tradition of vine cultivation
dates back a thousand years and has always produced wines
known all over the world. Wine production began in Roman times
and was particularly intense during the Republic of Venice.
Among these lands made of history and excellent wines,
S.Osvaldo selected the best still wines of the Veneto Region
such as DOCG Lison, DOC Lison Pramaggiore,
DOC Venezia and IGT Veneto.*





IL RECUPERO DEI VALORI NELLA TRADIZIONE TIPOGRAFICA VENEZIANA

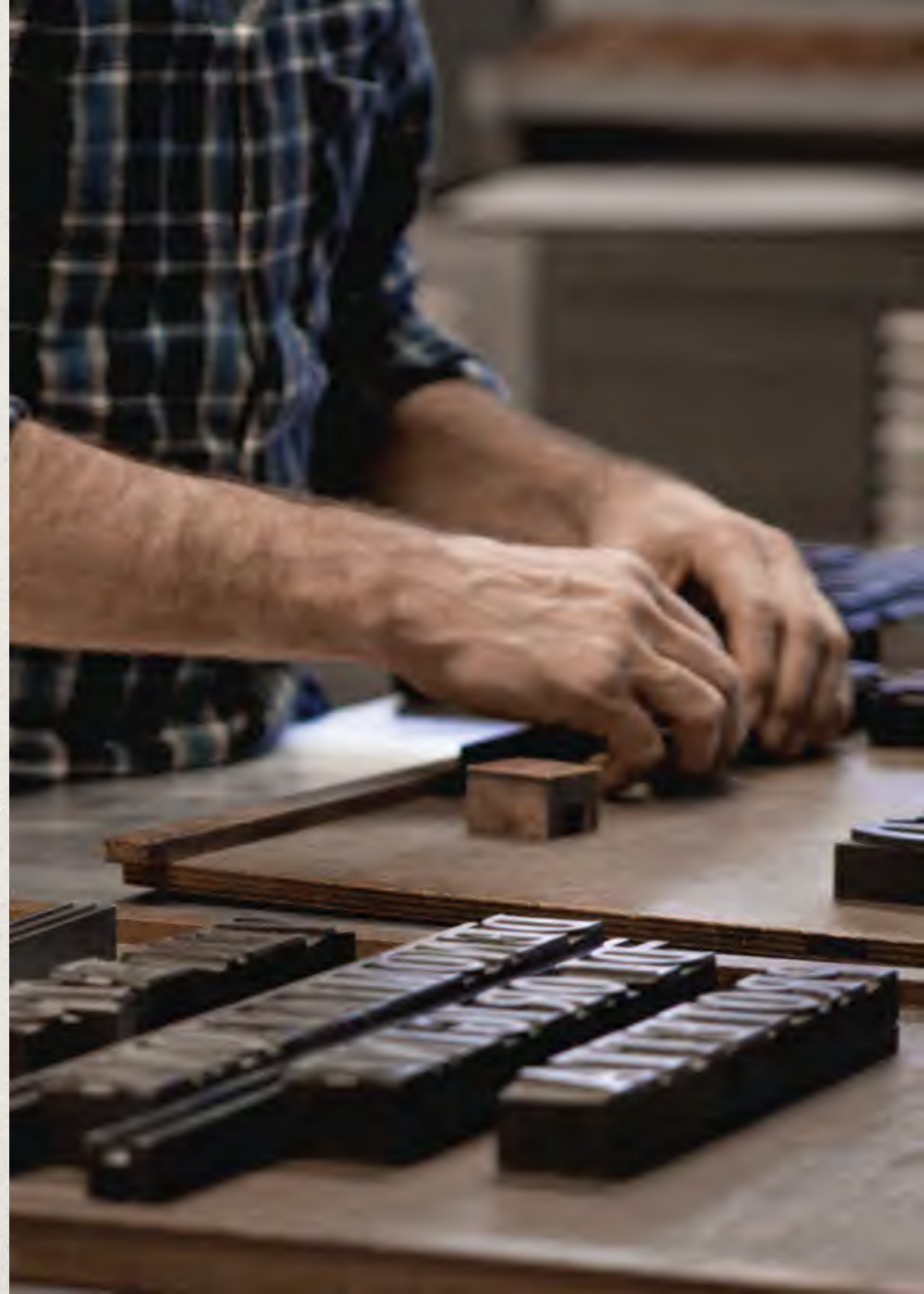
THE RECOVERY OF VALUES OF THE VENETIAN TYPOGRAPHY TRADITION

Nell'era digitale, S.Osvaldo sceglie di dedicare
un tributo speciale all'antica arte tipografica, di cui
Venezia è stata interprete principale.

Antichi Poderi e Terra dei Dogi:
due linee create per esprimere al meglio
la tradizione, la qualità e il valore per la storia
che da sempre contraddistinguono il marchio S.Osvaldo.

*In this digital age, S.Osvaldo wants to dedicate a special tribute
to the old typographic art in which Venice was a leader.*

*Antichi Poderi and Terra dei Dogi:
two lines created to express tradition, quality and historic values
at their best in order to make S.Osvaldo stand apart.*







S.O.SVALDO

CARATTERI NOBILI

ANTICHI **A.P.** PODERI

**DALLE TERRE DEL DOCG LISON,
DOC LISON PRAMAGGIORE E DOC VENEZIA,
UNA SELEZIONE D'ECCELLENZA
DEI MIGLIORI VINI
DELLA TRADIZIONE VENEZIANA.**

*From the land of DOCG Lison, DOC Lison Pramaggiore
and DOC Venezia, a selection of excellence of
the best wines of venetian tradition.*

|| VENEZIA ||



Lison DOCG

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.

A native variety from Friuli with similar varieties in the Friuli and Veneto regions. Medium sized bunch, pyramid shaped trunk, compact. Round grapes, delicate green skin; round, three-lobed leaves.

The wine: Typical straw yellow colour with greenish hues. Dry, fresh and well-structured on the palate, pleasantly aromatic. Notes of almonds, citrus, apples and exotic fruit.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended with prosciutto, eggs, charcuterie and cheese. Good pairing with soup, fish and sauces. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	4,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595012003
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal



Pinot Grigio DOC DELLE VENEZIE

Vitigno di origine francese, mutazione del Pinot Nero. Grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini grigio-blu, pruinosi; 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.

A native variety from France, a mutation of Pinot Noir. Small, cylindrical, compact bunch. Grey-blue, bloom-covered grapes; small, three-lobed leaves.

The wine: Strong straw yellow colour. Characteristic aromas of tropical fruit, pear, citrus fruit. Delicate mouth feel, slightly acidulous and lingering.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended as an aperitif with shellfish and fish. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595002882
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 297 kJ / 71 Kcal





Sauvignon

DOC LISON PRAMAGGIORE

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.

A native variety from France, small-medium bunch, two wings, compact, medium-large grapes, green, bloom-covered. Three-lobed leaves, dark green.

The wine: Straw yellow colour, fresh and lingering fragrance. Acidulous and balanced aroma. Intense and elegant fragrances of peach, pineapple, citrus fruit and sage.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended with shellfish. Perfect pairing with asparagus. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	4,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595020275
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal



Chardonnay

DOC VENEZIA

Vitigno di origine francese, grappolo medio, compatto. Acino medio - piccolo, rotondo, giallo dorato; foglia con dentatura regolare.

Il vino: Di colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Aroma di mela golden, crosta di pane appena sfornato, miele, molto fine, etereo. Gusto invitante, piacevole e morbido.

Consigli: Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come aperitivo e con antipasti leggeri. Si accosta a tutto il pesce, primi piatti e carni bianche. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

A native variety from France, medium sized bunch, compact. Small-medium round golden yellow grapes; regularly toothed leaves.

The wine: Straw yellow colour with golden hues. Golden apple aroma, fresh bread crust, honey, very fine and etheric. Appealing, pleasant and with soft taste.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended as an aperitif with light appetizers. Good pairing with fish, soup, pasta and white meat. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595002868
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal





Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC LISON PRAMAGGIORE

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, cotechino e stinco di maiale. Si accosta a tutti i piatti tipici e tradizionali della regione.

An old native variety from the area between Karst and Istria. Large, cone-pyramid shaped bunch with wings. Round, blue-black grapes with red stem. Light and bloom-covered skin. Large three-lobed leaves. Different from the Refosco d'Istria, better known as Terrano.

The wine: Red intense ruby colour, medium tannin-rich with notes of wild blueberry, blackberry, cherry. Typical herbaceous, round, full taste.

Tips: Serve at 18° C. Open one hour before drinking. Recommended with game, spiced sausage and pork shank. Good pairing with all typical and traditional dishes of the Veneto region.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595000109
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal



Merlot DOC VENEZIA

Vitigno proveniente dalla Gironda, grappolo con due ali evidenti, compatto, piramidale, acini tondi, buccia molto pruinosa di colore blu scuro; foglia pentalobata.

Il vino: Di colore rosso rubino. Vino armonico, tipico, persistente. Gusto asciutto, giustamente tannico. Profumi di marasca, lampone, mora.

Consigli: Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Consigliato con piatti di carne e formaggi freschi. Si accosta a gran parte della cucina tradizionale veneta.

A native variety from Gironda. Two-winged bunch, compact, pyramid shaped, round grapes, bloom-covered and dark blue skin. Five-lobed leaves.

The wine: Red ruby colour. Harmonic, typical and lingering wine. Dry with a tannin-rich taste. Morello cherry, raspberry and blueberry fragrances.

Tips: Serve at 16-18° C. Open one hour before drinking. Recommended with meat and fresh cheese. Good pairing with most of the Veneto region dishes.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595004701
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal





Cabernet Franc

DOC VENEZIA

Vitigno bordolese. Il Cabernet Franc ha grappolo spargolo, alato, buccia resistente, nera; foglia pentalobata, verde cupo, dentatura irregolare.

Il vino: Rosso rubino intenso. Sapore erbaceo, tipico, persistente, ed asciutto. Sentori di peperone verde, erba falciata, tabacco.

Consigli: Servire a 18-20° C. È preferibile aprire la bottiglia un’ora prima del consumo. Consigliato con arrosti di carne rossa e selvaggina. Il suo sapore pieno si abbina perfettamente con formaggi stagionati dal sapore deciso.

A variety from Bordeaux. Loose, winged bunch; resistant, black skin; five-lobed leaves, dark green, irregularly toothed.

The wine: Red intense ruby colour, herbaceous, typical, lingering and dry taste. Notes of green pepper, cut grass, tobacco.

Tips: Serve at 18-20° C. Open one hour before drinking. Recommended with red roast meat, game. Its full flavour perfectly matches seasoned cheese with an assertive taste.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	2,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595002929
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal



Cabernet Sauvignon

DOC VENEZIA

Vitigno bordolese. Ha grappolo chiuso, medio piccolo, spesso e con un’ala evidente; buccia di colore blu violaceo; foglie lobate.

Il vino: Di colore rosso rubino intenso. Sapore erbaceo, persistente con tannicità equilibrata. Profumo di lampone, mora selvatica e ciliegia matura.

Consigli: Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un’ora prima del consumo. Si sposa perfettamente con arrosti e selvaggina nobile. Da accostare anche a formaggi salati e piccanti.

A variety from Bordeaux. Compact, medium-small thick bunch with a large wing; blue-violet skin; lobate leaves.

The wine: Red intense ruby colour. Herbaceous, lingering and a balanced tannin taste. Notes of raspberry, wild blackberry and ripe cherry.

Tips: Serve at 16-18° C. Open one hour before drinking. Recommended with roast meat and game. Good pairing with salty and hot cheese.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI / SUGAR	3,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595002905
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 302 kJ / 72 Kcal





S.OSVALDO

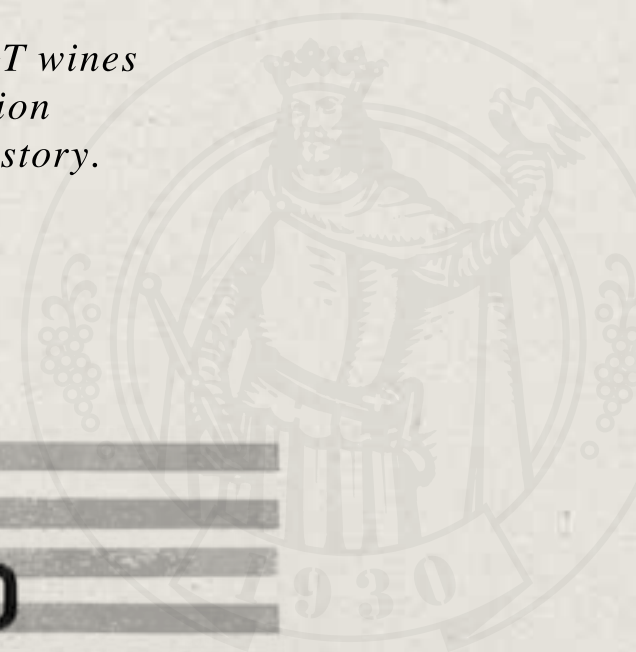
CARATTERI NOBILI

TERRA DEI DOGI

**UNA SELEZIONE D'ECCELLENZA
DEI MIGLIORI IGT DEL VENETO
PER RACCONTARE IL VALORE
DELLA NOSTRA STORIA**

*A selection of the best IGT wines
from the Veneto Region
to tell the value of our story.*

VENETO



Chardonnay

IGT VENETO

Vitigno originario della Borgogna, il grappolo è piccolo, compatto. Acino medio, tondo, giallo; foglia di media grandezza con dentatura regolare.

Il vino: Giallo paglierino, tipico. Aroma di crosta di pane appena sfornato, fruttato e con sentori di mela. Gusto piacevole e leggermente morbido.

Consigli: Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato con antipasti delicati e primi piatti leggeri. Si accosta ad antipasti di pesce, a carni bianche e formaggi freschi. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

A variety from Bordeaux. Compact, small bunch. Medium, round yellow grapes; medium regularly toothed leaves.

The wine: Typical straw yellow colour. Aroma of fresh bread crust, fruity with apple notes. Pleasant and slightly soft taste.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended with light appetizers, soups and pasta. Good pairing with fish starters, white meat and fresh cheese. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	12%
ZUCCHERI / SUGAR	4,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595020251
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 296 kJ / 71 Kcal



Verduzzo

IGT VENETO

Vitigno di origine friulana. Grappolo piccolo, peduncolo corto, acino piccolo e sferico, buccia dura e pruinosa con un colore che va dal verde al giallo oro, foglia grande trilobata.

Il vino: Giallo paglierino carico. Aroma di agrumi e frutta tropicale matura, dal gusto persistente, tipicamente elegante e fine.

Consigli: Servire a 6-8° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come degna conclusione del pranzo. Si accosta con i formaggi stagionati e salati, con dolci e frutta secca. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

A variety from the Friuli region. Small bunch, short stem, small and round grapes, hard and bloom-covered skin of greenish to golden yellow colour; large three-lobed leaves.

The wine: Strong straw yellow colour. Characteristics aromas of citrus fruit and ripe tropical fruit; lingering, elegant and fine taste.

Tips: Serve at 8-10° C. Open just before drinking. Recommended at the end of the meal. Good pairing with salty cheese, cakes and dry fruit. A wine to be enjoyed young to fully savour the sensorial properties. Store in a cool place out of direct sunlight.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	10,50%
ZUCCHERI / SUGAR	45,00gr/L
CODICE EAN / EAN CODE	8005595005814
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 311 kJ / 74 Kcal



Merlot

IGT VENETO

Vitigno proveniente dalla Girona, grappolo con due ali evidenti, compatto, piramidale, acini tondi, buccia molto pruinosa, di colore blu-nero; foglia pentalobata.

Il vino: Di colore rosso rubino. Vino armonico, tipico, persistente. Presenta aromi di ciliegia, lampone e mora.

Consigli: Servire a 17-19° C. Si consiglia di aprire un'ora prima del consumo. Consigliato con piatti di carne, formaggi freschi e salumi. Si accosta a gran parte della cucina tradizionale veneta.

A native variety from Girona. Two-winged bunch, compact, pyramid shaped, round grapes, bloom-covered with dark blue skin. Five-lobed leaves.

The wine: Red ruby colour. Harmonic, typical and lingering wine. Morello cherry, raspberry and blueberry fragrances.

Tips: Serve at 17-19° C. Open one hour before drinking. Recommended with meat, fresh cheese and charcuterie. Good pairing with most dishes of the Veneto region.

FORMATO / SIZE 0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 12%
ZUCCHERI / SUGAR 3,00gr/L

CODICE EAN / EAN CODE 8005595009409
CALORIE / CALORIES 100 ml: E = 291 kJ / 70 Kcal



Cabernet

IGT VENETO

Vitigno bordolese. Il Franc ha grappolo spargolo, alato, con buccia resistente, nera. Il Sauvignon ha grappolo chiuso, medio, con un'ala evidente e buccia normale, foglie lobate.

Il vino: L'uvaggio delle due varietà crea il Cabernet. Rosso rubino tipico. Sapore erbaceo e persistente. Note di frutta di bosco, erba e tabacco.

Consigli: Servire a 18-20° C. Si consiglia di aprire un'ora prima del consumo. Consigliato con arrosti di carne, coniglio e pollame nobile. Si abbina con formaggi di media stagionatura.

A variety from Bordeaux. Franc vine has a loose, winged bunch and resistant, black skin. Sauvignon vine has a compact, medium-sized bunch with a large wing and regular skin; lobed leaves.

The wine: The mix of these two varieties makes Cabernet. Typical red ruby colour. Herbaceous and lingering taste. Notes of forest fruit, grass and tobacco.

Tips: Serve at 18-20° C. Open one hour before drinking. Recommended with roast meat, rabbit and wild poultry meat. Matches with medium-seasoned cheese.

FORMATO / SIZE 0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL 12%
ZUCCHERI / SUGAR 3,00gr/L

CODICE EAN / EAN CODE 8005595009416
CALORIE / CALORIES 100 ml: E = 291 kJ / 69 Kcal



Raboso

IGT VENETO

Vitigno autoctono, con grappolo grande, cilindrico, compatto. Acino medio, buccia pruinosa, spessa, coriacea, blu-nero; foglia verde scuro, pentalobata.

Il vino: Rosso rubino brillante con sentori di marasca e frutti di bosco, in bocca si presenta brioso ed abboccato. Palato fresco ed equilibrato in giusta contrapposizione alla dolce nota gradevole.

Consigli: Servire a 8-10° C. Aprire appena prima del consumo. Consigliato decisamente con la pizza. Si accosta bene a carne di maiale, legumi ed affettati.

A local variety, large, cylindrical, compact bunch. Medium-sized grapes, bloom-covered, thick and dark blue skin; dark green five-lobed leaves.

The wine: Bright red ruby colour. Morello cherry and forest fruit fragrances; lively and sweetish on the palate. Fresh and balanced mouthfeel with a correct contrast to the pleasant sweet note.

Tips: Serve at 8-10° C. Open one hour before drinking. Recommended with pizza. Good pairing with pork meat, legumes and charcuterie.

FORMATO / SIZE	0,75L
GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL	10,5%
ZUCCHERI / SUGAR	42,00gr/L
PRESSIONE ATM. / ATM. PRESSURE	2,5

CODICE EAN / EAN CODE	8005595003278
CALORIE / CALORIES	100 ml: E = 311 kJ / 74 Kcal







S.OSVALDO

CARATTERI NOBILI

S.Osvaldo è un brand di
Gruppo Montelvini

sanosvaldo.com

