



# EDIZIONE



**S.OSVALDO**

CARATTERI NOBILI



**S.OSVALDO**

CARATTERI NOBILI

La cantina S.Osvaldo è stata fondata nel 1930 dal barone ungherese Lajos Babos.

Innovazione e creatività sono le doti distintive che lo rendono il precursore di quella che è oggi la viticoltura moderna. Personaggio particolare, severo e appassionato, tratta la sua terra di adozione con le attenzioni del cuore, con il rispetto che nasce per ciò che si ama.

Oggi, la famiglia Serena dedica a lui i vini S.Osvaldo, che sono il frutto di una continua ricerca e di meticolose cure.

*S. Osvaldo winery was founded in 1930 by Hungarian Baron, Lajos Babos.*

*Innovation and creativity are the distinctive trademarks that allow us to be pioneers of what can be considered as modern winemaking.*

*A peculiar man, severe and passionate, Lajos Babos treated his lands with the kindness that comes from the heart and with the respect that you only have for the things you love.*

*Nowadays, the Serena family dedicates its S. Osvaldo wines to him, the result of constant research and meticulous attentions.*





**S.OSVALDO**

CARATTERI NOBILI

## ALLEATI NELLA SOSTENIBILITÀ

ALLIES FOR 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 al capitale umano
- 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.

*Winery among the first in Italy to have obtained the Equalitas Sustainability Certification, which is based on three pillars:*

- ENVIRONMENTAL - respect for the environment and the territory
- SOCIAL - attention to human capital
- ECONOMIC - economic and managerial solidity

*The Montelvini Group bases its work on the principles of sustainable development; for years committed to quality and sustainable production, already BRC/IFS certified.*





**S.OSVALDO**

CARATTERI NOBILI

# I VINI DELLA TRADIZIONE VENETA

WINES OF THE VENETO TRADITION

Un paesaggio fatto di storia e di vini eccellenti.  
Una produzione enologica attiva già al tempo dei romani e  
particolarmente viva negli anni della Repubblica di Venezia.  
In questi luoghi tra terra e acqua, S.Osvaldo seleziona i propri vini  
facendo particolare attenzione alle sue eccellenze.

*A land full of history and great wines. A winemaking tradition that has  
existed since Roman times, and that flourished under the Venetian Republic.  
In these landscapes, between land and water, S. Osvaldo selects  
its wines with a particular focus on local excellences.*





**S.OSVALDO**

CARATTERI NOBILI

## **UNA COLLEZIONE DI VINI ISPIRATA ALLA TIPOGRAFIA VENEZIANA DEI PRIMI DEL '900**

**A PORTFOLIO OF WINES INSPIRED BY VENETIAN TYPOGRAPHY  
OF THE EARLY '900**

Edizione è la linea S.Osvaldo dedicata alla migliore GDO italiana.  
Nove vini tipici del Veneto, tutti DOCG, DOC e IGT,  
selezionati per raggiungere il grande pubblico con la qualità  
che da sempre contraddistingue il marchio S.Osvaldo.

*Edizione is the S.Osvaldo line of wines dedicated to Premium retail.  
Ten typical wines from Veneto, all with DOCG, DOC and IGT  
appellation selected to reach the public with the quality that  
has always identified the S.Osvaldo brand.*





## Pinot Grigio

### DOC DELLE VENEZIE



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.

*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



## 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



## 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.*

<b>FORMATO/SIZE</b>	0,75l
<b>GRADAZIONE ALCOLICA/ALCOHOL</b>	10,50%
<b>ZUCCHERI/SUGAR</b>	45,00gr/l



## 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



## 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





## 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, ciliegia matura.

**Consigli:** Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo.

Si sposa perfettamente con arrostiti 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 spicy cheese.

FORMATO/SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA/ALCOHOL	12,50%
ZUCCHERI/SUGAR	3,00gr/l



## 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.

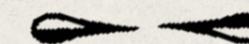
**Tips:** Serve at 8-10° C. Open one hour before drinking. Recommended with pizza. Good pairing with pork meat, legumes and charcuterie.

FORMATO/SIZE	0,75l
GRADAZIONE ALCOLICA/ALCOHOL	10,50%
ZUCCHERI/SUGAR	42,00gr/l
PRESSIONE ATM./PRESSURE	2,5





## Prosecco DOC



Vitigno italiano, chiamato Pulcinum nell'antica Roma. Grappolo spargolo, alato, acino medio, di colore da verde a giallo oro, buccia pruinosa; foglia media trilobata.

**Il vino:** Giallo paglierino scarico, piacevolmente floreale, con sentori di mela e agrumi; gusto delicato, morbido, con sapidità equilibrata.

**Consigli:** Servire a 6-8 °C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come aperitivo, particolarmente adatto per svariati cocktail, si accosta bene ad antipasti vari, alle carni bianche e pesce in generale. Ideale consumato giovane.

*Made with an Italian grape variety, called Pulcinum in ancient Rome, but nowadays known as Glera, this wine can be produced exclusively in the Veneto & Friuli Venezia Giulia regions of Northern Italy.*

**The wine:** Pale straw yellow, pleasantly floral, with hints of apple and citrus; subtle, smooth taste, with a balanced sapidity.

**Tips:** Serve at 6-8 °C. Open just before serving. Recommended as an aperitif, particularly suitable for various cocktails, ideal with various appetisers, white meats and fish in general. Best drunk young.

<b>FORMATO/SIZE</b>	0,75l
<b>GRADAZIONE ALCOLICA/ALCOHOL</b>	11,00%
<b>ZUCCHERI/SUGAR</b>	10,00gr/l



S.Osvaldo è un brand di  
Gruppo Montelvini  
*S.Osvaldo is a brand owned  
by Montelvini*

[sanosvaldo.com](http://sanosvaldo.com)