



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## SAUVIGNON

### DOC Lison Pramaggiore

ANTICHI **A.P.** PODERI

**Vitigni:** Sauvignon

**Indicazione:** 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:** 4,00gr/l