



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI

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



Le origini della Cantina San Osvaldo risalgono agli anni Trenta, quando il barone Lajos Babos (1884-1968), ex ammiraglio della marina austroungarica, decide di stabilirsi nell'angolo più orientale del Veneto, al confine con il Friuli.

É lo stesso Babos, innamoratosi del luogo, a fondare a Loncon di Annone Veneto una cantina il cui nome richiama il santo patrono della piccola frazione, Osvaldo di Northumbria.

Portata avanti dalla figlia Bibi, passò negli anni Ottanta al Gruppo Zoppas, dopo un periodo di grande notorietà occorso a partire dagli anni Cinquanta.

Rilevata dalla famiglia Serena nel 2004, San Osvaldo vive ora una seconda giovinezza, raccontando un territorio ed i suoi valori attraverso una storia di amore e dedizione verso i propri vini che si riallaccia direttamente e idealmente a quanto iniziato dai Babos agli inizi del secolo scorso.

LISON DOCG



Vitigni: Tocai Italico Indicazione: DOCG Lison
Pramaggiore Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine friulana, trova affinità in Friuli ed in Veneto. Grappolo medio, tronco - piramidale, compatto. Acini tondi, buccia leggera, di colore verde; foglia tondeggiate, 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.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 4,00gr/l

MALBECH IGT Veneto



Vitigni: Malbech Indicazione: IGT Veneto
Provenienza: Veneto Orientale

Il vitigno Malbech è di origine francese, giunto in Italia verso la metà dell'800 viene coltivato in Veneto e Friuli.

Il vino: Di colore rosso rubino carico. Al naso si presenta con una nota erbacea tipica, unita a intensi sentori di frutta rossa, al palato è morbido e vellutato.

Consigli: Servire a 17-19° C. Consigliato con piatti di carne, salumi e risotto con funghi.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 11,50

Contenuto zuccheri: 4,00gr/l

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Lison Pramaggiore



Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso

Indicazione: 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, cotechino 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: 3,00gr/l

CABERNET FRANC DOC Venezia



Il

Vitigni: Cabernet Franc Indicazione: DOC
Venezia Provenienza: Veneto Orientale

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

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 arrostiti di carne rossa e selvaggina. Il suo sapore pieno si abbina perfettamente con formaggi stagionati dal sapore deciso.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 2,00gr/l

CABERNET SAUVIGNON DOC Venezia



Vitigni: Cabernet Sauvignon Indicazione: DOC Venezia Provenienza: Veneto Orientale

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 arrostiti e selvaggina nobile. Da accostare anche a formaggi salati e piccanti.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 3,00gr/l