

RISERVA
FEUDO STAGNONE



Grillo Riserva

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Grillo 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046019265
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Dorato.
COLOUR Golden.

PROFUMO Scorza di agrumi, pesca bianca
NOUSE ed erbe selvatiche.
Citrus Peel, White Peach and herbs.

PALATO Ricco e ben bilanciato.
PALATE Rich and well-balanced.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% Vol.
ALCOHOL CONTENT 13,5% by Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12 °C.
SERVING TEMPERATURE 50/54 °F.

ABBINAMENTO Perfetto per accompagnare piatti di
PAIRINGW mare, crostacei, verdure grigliate e
formaggi freschi.
Perfect to accompany seafood dishes, shellfish,
grilled vegetables and fresh cheeses.

BIRGI VINI SRL

Contrada Birgi Nivaloro, 158 - 91025 - Marsala | P.IVA 02243460819
info@feudostagnone.it | +39 0923.966736

www.feudostagnone.it