

LINEA SPUMANTI
FEUDO STAGNONE



SPUMANTE Metodo Classico

CLASSIFICAZIONE DEL VINO IGP Terre Siciliane
DENOMINATION

VARIETÀ 100% Chardonnay
GRAPE VARIETIES

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Giallo paglierino con perlage fine,
COLOUR continuo e persistente.
Straw yellow with fine, continuous and
persistent perlage.

PROFUMO Intenso e complesso sia al naso che al
NOUSE palato con marcati profumi di crosta di
pane, burro e vaniglia.
Intense and complex both on the nose and on the
palate with marked aromas of bread crust, butter
and vanilla.

PALATO Fresco, secco, sapido.
PALATE Fresh, dry, savory.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol.
ALCOHOL CONTENT 12,5% by Vol.

ABBINAMENTO Si abbina perfettamente con piatti a
PAIRINGW base di mare, pesci e crostacei. Da
aperitivo e da tutto pasto.
It goes perfectly with seafood, fish and shellfish
dishes. As an aperitif and throughout the meal.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it