

TRE VENTI
FEUDO STAGNONE



Tre Venti Catarratto

CLASSIFICAZIONE DEL VINO IGP Terre Siciliane
DENOMINATION

VARIETÀ Chardonnay 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046011818
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati.
COLOUR Straw-yellow with golden reflections.

PROFUMO Delicati sentori di fiori d'arancia e
NOUSE limone, accompagnata da una dolce.
Delicate hints of orange blossom and lemon,
accompanied by a sweet fruity

PALATO Equilibrato, sapido e intenso con
PALATE spiccate note minerali tipiche del
terroir di provenienza.
Balanced, savory and intense with strong mineral
notes typical of the terroir of origin.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol.
ALCOHOL CONTENT 12% 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