

TRE VENTI
FEUDO STAGNONE



Tre Venti Chardonnay

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 Intenso e complesso, floreale.
NOUSE Intense, complex and floral.

PALATO Armonico, con una piacevole acidità
PALATE di ottima persistenza.
Harmonious, with a pleasant acidity ad excellent
persistent

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

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

ABBINAMENTO Si abbina bene a piatti di pesce,
PAIRINGW crostacei, formaggi freschi e
primi delicati.
It pairs well with fish dishes, shellfish, fresh
cheeses, and delicate first courses.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it