

TRE VENTI
FEUDO STAGNONE



Tre Venti Frappato

CLASSIFICAZIONE DEL VINO IGP Terre Siciliane
DENOMINATION

VARIETÀ Frappato 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046011870
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei.
COLOUR Red intense with violet hues.

PROFUMO Fresco e prorompente con
NOUSE sentori di frutta a bacca rossa
e frutta sotto spirito
Fresh and overwhelming with hints of red fruit
and fruit in alcohol

PALATO Vibrante, elegante e bilanciato
PALATE da un'ottima struttura.
Vibrant, elegant and balanced with an
excellent structure.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18 °C.
SERVING TEMPERATURE 60/64 °F.

ABBINAMENTO Ideale per accompagnare salumi,
PAIRINGW formaggi di media stagionatura, primi
piatti saporiti e carni bianche
Ideal to accompany cured meats, medium-aged
cheeses, tasty first courses and white meats.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it