

TRE VENTI
FEUDO STAGNONE



Tre Venti Grillo

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Grillo 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046011795
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

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

PROFUMO Raffinato e con un ampio bouquet,
NOUSE ricorda la pesca bianca.
Refined and with a broad bouquet, it recalls
white peach.

PALATO Elegante e con buona persistenza.
PALATE Elegant and long lasting

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

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

ABBINAMENTO Si sposa bene con piatti di pesce,
PAIRINGW crostacei, insalate di mare 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