

TRE VENTI
FEUDO STAGNONE



Tre Venti Nero D'Avola

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Nero D'Avola 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046011894
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei
COLOUR Deep red with purple highlights.

PROFUMO Elegante, con sentori di frutti a bacca
NOUSE rossa, frutta matura e note speziate.
Elegant, with intense scent of red berries, ripe
fruit and spicy notes.

PALATO Armonico, strutturato e persistente
PALATE Harmonious and well-structured with a long
lingering finish

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

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

ABBINAMENTO Ideale in abbinamento con carni
PAIRINGW rosse, arrostiti, formaggi stagionati e
piatti tipici siciliani.
Ideal with red meats, roasts, aged cheeses, and
traditional Sicilian dishes.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it