

TRISOLE
FEUDO STAGNONE



Trisole Grillo

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Grillo 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046800207
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdolini.
COLOUR Straw-yellow with greenish reflections.

PROFUMO Raffinato e con un ampio bouquet,
NOUSE ricorda la pesca bianca.
Efined and with a wide bouquet with a distinct
nose of white peach.

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

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol.
ALCOHOL CONTENT 12,5% by Vol.

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

ABBINAMENTO Perfetto da abbinare a piatti di
PAIRINGW pesce, crostacei, formaggi freschi
e primi leggeri.
Perfect with fish dishes, shellfish, fresh cheeses,
and light first courses.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it