

TRISOLE
FEUDO STAGNONE



Trisole Nero D'Avola

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Nero D'Avola 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046800757
EAN CODE

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei.
COLOUR Intense red with violet reflections.

PROFUMO Elegante e con un notevole bouquet
NOUSE a bacca rossa, affinato da un lieve
sentore speziato.
Elegant and with a remarkable red berry
bouquet, refined by a slight hint of spice.

PALATO Intenso, equilibrato e persistente.
PALATE Spiccata sensazione di pienezza
gustativa che ricorda il territorio di
provenienza.
Intense, balanced and persistent. Strong
sensation of gustatory fullness that is a reminder
of the territory of origin.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% Vol.
ALCOHOL CONTENT 13,5% by Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C.
SERVING TEMPERATURE 61/64 °F

ABBINAMENTO Ideale per piatti di carne, formaggi
PAIRINGW stagionati e primi saporiti.
Ideal for meat dishes, mature cheeses and
tasty first courses.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it