

TRISOLE
FEUDO STAGNONE



Trisole Zibibbo

CLASSIFICAZIONE DEL VINO DOC Sicilia
DENOMINATION

VARIETÀ Zibibbo 100%
GRAPE VARIETIES

CODICE EAN 8007046800351
EAN CODE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

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

PROFUMO Ampio bouquet aromatico
NOUSE con sentori agrumati e floreali
che ricordano il gelsomino.
A wide aromatic bouquet with citrus flavours and
floral scents like jasmine.

PALATO Fresco e bilanciato con una
PALATE piacevole acidità.
Fresh and balanced with a pleasant acidity.

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

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

ABBINAMENTO Perfetto per accompagnare piatti di
PAIRINGW pesce, crostacei, formaggi freschi e
antipasti leggeri.
Perfect to accompany fish dishes, shellfish, fresh
cheeses and light appetizers.

BIRGI VINI SRL

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

www.feudostagnone.it