



# Unico Vino Bianco

**CLASSIFICAZIONE DEL VINO** IGP Terre Siciliane  
**DENOMINATION**

**VARIETÀ** Grillo 100%  
**GRAPE VARIETIES**

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS

**COLORE** Marseggiante.  
**COLOUR** Deep amber.

**PROFUMO** Ampia sensazione di mandorla,  
**NOUSE** cannella, fichi secchi e frutta secca.  
Ample sensation of almond, cinnamon, dried figs  
and dried fruit.

**PALATO** Secco, strutturato e ben equilibrato  
**PALATE** dall'alta gradazione alcolica.  
Ample sensation of almond, cinnamon, dried figs  
and dried fruit.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 15,5% Vol.  
**ALCOHOL CONTENT** 15,5% by Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12 °C | 16/18 °C  
**SERVING TEMPERATURE** 50/54 °F | 61/64 °F

**ABBINAMENTO** Si abbina bene servito a 10 - 12 °C  
**PAIRINGW** con stagionati. Oppure a 16/18 °C  
come vino da meditazione con frutta  
secca e/o dolci secchi.  
erved at 50-54 °F complements mature seasoned  
meats and cheeses, or at 61-64 °F as a meditation  
wine to be savoured with dried fruit or dessert.

**BIRGI VINI SRL**

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

[www.feudostagnone.it](http://www.feudostagnone.it)