UNCO
FEUDO STAGNONE

FEUDO
STAGNONE



Unico
Vino Bianco

CLASSIFICAZIONE DEL VINO
DENOMINATION
Vino da tavola

VARIETÁ
GRAPE VARIETIES
Grillo 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE
COLOUR
Marseleggiante.
Deep amber.

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

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

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

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

ABBINAMENTO
PAIRING
Si abbina bene servito a 10 - 12 °C 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.

AFFINAMENTO
AGEING
10/12 anni in botte
10–12 years in oak barrels.

RESIDUO ZUCCHERINO
RESIDUAL SUGAR
0

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

www.feudostagnone.it