



## **CENTOGUFI BOSCHERA MALIBRÀN**

Colli Trevigiani IGT

---

### **Tipologia**

IGT dei Colli Trevigiani

---

### **Uva**

100% Boschera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Sarmede

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

100 m. s.l.m.

---

### **Vinificazione**

Macerazione sulle bucce di 5-6 giorni per alzata di cappello.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11 % vol. - Zuccheri 0g /l - Acidità totale 6,8 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato, leggermente aspro, fruttato con sentori di mela acerba e profumi di frutta fresca quasi acerba.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

antipasti, grassezza e tendenza dolce sono richiesti; primi piatti, riso e pasta con primizie di primavera, da sole o con piccoli crostacei; secondi piatti come piccoli crostacei fritti, sogliole alla mugnaia, spigola al vapore, carni bianche scaloppate e fritte, formaggi freschi e grassi.

---