



SOTTORIVA MALIBRÀN

Colli Trevigiani IGT

Tipologia

Col Fondo Agricolo

Uva

80% Glera, 20% Boschera

Zona di provenienza delle uve

Susegana

Vinificazione

L'affinamento avviene in bottiglia, così come la presa di spuma, avviene in modo naturale.

Dati analitici medi

Alcool 11 % vol.

Caratteristiche organolettiche

Perlage fine, colore giallo paglierino scarico. Profumo intenso e complesso. Presenta note di frutta matura, crosta di pane e lieviti. In bocca presenta un gusto nell'insieme secco, deciso e armonico.

Abbinamenti Consigliati

Indicato a tutto pasto, soprattutto con sopressa trevigiana, polenta gialla e funghi chiodini.
