

MASSERIA BORGO DEI TRULLI MIREA 2024 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 17.5° 75CL



75cl

Marke

Masseria Borgo dei Trulli

Alkoholgehalt

17.5 %

Herstellungsprozess

Nach dem Abbeeren werden die Trauben nicht gepresst, so dass sie intakt bleiben, Schäden an den Schalen reduzieren und die Farbextraktion optimieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 23-25° C für ungefähr 8- 10 Tage. Häufige Remontagen und Delestagen werden während der Gärung durchgeführt, um eine sanfte Extraktion von Aromen und sanften Tanninen zu erreichen. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung ausgelöst.

Auszeichnungen

Gambero Rosso , 3 Punkte

38.00

(inkl. MwSt.)