

# MASSERIA BORGO DEI TRULLI PRIMITIVO 2021 SALENTO IGP 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Masseria Borgo dei Trulli

**Titre alcoométrique**

14 %

**Processus de fabrication**

Après l'égrappage, les raisins ne sont pas foulés, ce qui permet de les garder intacts, de réduire les dommages aux peaux et d'optimiser l'extraction de la couleur. La fermentation a lieu en cuves inox à une température contrôlée de 23-25 ° pendant 8-10 jours. Des remontages fréquents sont effectués pendant la fermentation afin d'obtenir une extraction douce des arômes et des tanins tendres. Après le soutirage, la fermentation malolactique est déclenchée.

**A boire jusqu'au**

2025

**actuel 11.90**

(y compris la TVA)