

MASSERIA BORGO DEI TRULLI DUNA MIRANTE 2020 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 17° 75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

17 %

Cépage

Primitivo

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 délicate des arômes et des tanins doux. Après le soutirage, la fermentation malolactique est déclenchée. Ce vin est élaboré de manière 'artisanale', sans ajout de sulfites ni de sucres, en utilisant uniquement des levures naturelles et sélectionnées, comme devrait l'être un vrai et authentique Primitivo.

59.00

(y compris la TVA)