

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



**75cl**

**Fabricant**

Masseria Borgo dei Trulli

**Titre alcoométrique**

17.5 %

**Processus de fabrication**

Après l'égrappage, les raisins ne sont pas pressés afin qu'ils restent intacts, ce qui réduit les dommages causés à la peau et optimise l'extraction de la couleur. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 23-25 °C pendant environ 8 à 10 jours. Des remontages et des délestages fréquents sont effectués pendant la fermentation afin d'obtenir une extraction douce des arômes et des tanins. Après le soutirage, la fermentation malolactique est déclenchée.

**Prix**

**Gambero Rosso , 3 Points**

**38.00**

(y compris la TVA)