

MASSERIA BORGO DEI TRULLI 2021 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

14.5 %

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 16.90

(y compris la TVA)