

MASSERIA BORGO DEI TRULLI MIREA 2023 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 17.5° 75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

17.5 %

Cépage

Primitivo

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)