

MASSERIA BORGO DEI TRULLI 2022

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14.5°

75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Primitivo

Processus de fabrication

Nach dem Abbeeren werden die Trauben nicht zerkleinert, so dass sie intakt bleiben, Schäden an den Schalen reduziert und die Farbextraktion optimiert werden kann. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 23-25 ° C für 8-10 Tage. Häufige Remontagen und Delestagen werden während der Gärung durchgeführt, um eine schonende Extraktion von Aromen und sanfte Tannine zu erreichen. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung ausgelöst.

A boire jusqu'au

2025

16.90

(y compris la TVA)