

# MASSERIA BORGO DEI TRULLI MIREA 2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 17.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Masseria Borgo dei Trulli

**Titre alcoométrique**

17.5 %

**Processus de fabrication**

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

**actuel 38.00**

(y compris la TVA)