

# MASSERIA BORGO DEI TRULLI VERMENTINO 2022 SALENTO IGP 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Masseria Borgo dei Trulli

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Processus de fabrication**

Nach einem delikaten Abbeeren werden die Trauben nicht gepresst, sondern bei einer Temperatur von 4 ° C etwa 12 Stunden lang auf ihrer Haut mazeriert, um die feinen Aromen zu extrahieren. Die Trauben werden dann schonend gepresst und der geklärte Most wird in Gärtanks aus Edelstahl gestellt. Die Fermentation wird mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15 ° C durchgeführt und dauert etwa 10 Tage.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**actuel 11.90**

(y compris la TVA)