

MASSERIA BORGO DEI TRULLI FICHETO BIANCO 2022 PUGLIA IGP 13° 75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

13 %

Processus de fabrication

Jede Rebsorte wird separat vinifiziert. Nach einer behutsamen Entrappung werden die Trauben nicht gepresst, sondern bleiben 24 Stunden bei 10°C auf den Schalen zum Mazerieren, um die Extraktion der feinen Aromen zu verbessern. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und etwa 60 % des geklärten Mosts werden in Edelstahl tanks Gärtanks gefüllt. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C und dauert etwa 10 Tage. Die restlichen 40 % werden in neuen französischen Barriques zusammen mit ausgewählten Hefen zur Fassgärung gelagert. Er wird dann 5 Monate auf der Hefe, um ein Maximum an Aromen zu extrahieren.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2025

actuel 13.00

(y compris la TVA)