

MASSERIA BORGO DEI TRULLI VERMENTINO 2024 IGP PUGLIA 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Vermentino

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

11.90

(y compris la TVA)