

# MASSERIA BORGO DEI TRULLI PRIMITIVO 2025 SALENTO IGP 13.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Masseria Borgo dei Trulli

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Primitivo

**Processus de fabrication**

Après l'égrappage, les raisins ne sont pas foulés afin qu'ils restent intacts, ce qui réduit les dommages causés à la peau et optimise l'extraction de la couleur. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 23-25 °C pendant 8-10 jours. Des remontages et des délestages fréquents sont effectués pendant la fermentation afin d'obtenir une extraction douce des arômes et des tanins. Après le soutirage, la fermentation malolactique est déclenchée. Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

**A boire jusqu'au**

2026

**11.90**

(y compris la TVA)