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



75cl

Fabricant
Masseria Borgo dei Trulli

Titre alcoométrique
13 %

Cépage
Fiano , Malvasia , Sauvignon Blanc

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 Edelstahltanks 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

13.00
(y compris la TVA)