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)