

Masseria Borgo dei Trulli Vermentino Puglia IGP

Wijnhuis	Masseria Borgo dei Trulli
Merk	Masseria Borgo dei Trulli
Land	Italië
Regio	Puglia
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Schroefdop
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Vermentino



Korte Omschrijving Mooie, slanke witte wijn met tropische geuren maar frisse smaken. Je ruikt mango en perzik, maar als je een slok neemt proef je eerder frisse citroen en gedroogde kruiden. Lekker fris en dorstlessend.

Vinificatie Na een voorzichtige ontsteling worden de druiven niet geperst, maar ongeveer 12 uur op de schil geweekt bij 4°C om de extractie van de delicate aroma's te vergroten. De druiven worden vervolgens voorzichtig geperst en de geklaarde most wordt in roestvrijstalen gistingstanks geplaatst. De fermentatie wordt uitgevoerd met geselecteerde gisten bij een gecontroleerde temperatuur van 15°C en duurt ongeveer 10 dagen.

Omschrijving In Salento maken ze deze heerlijke frisse vermentino. Deze witte wijn is ook nog eens veganistisch, omdat de wijnmaker geen dierlijke producten gebruikt om deze wijn te maken.

Over De Producent Orion Wines is de drijvende kracht achter Masseria Borgo dei Trulli. Zij zagen jaren geleden een enorme potentie in de zuidelijke regio van Puglia, in de hak van Italië, om precies te zijn het gebied tussen de steden Manduria, Sava en de Ionische Zee. Orion Wines werd gegrepen door de aanwezigheid van de unieke bodem, het uitstekende microklimaat en de oude bestaande wijngaarden die een ideaal scenario vormen voor het maken van fantastische wijnen. Ze besloten diverse samenwerkingen aan te gaan met veel kleine lokale wijnbouwers om de eerste stappen te kunnen zetten naar een mooi portfolio aan wijnen. Masseria Borgo dei Trulli maakt rode, witte, rosé en mousserende wijnen, maar produceert daarnaast ook haar eigen gin en extra virgine olijfolie. De wijnen zijn ook nog eens stuk voor stuk vegan friendly, dus niet geklaard met dierlijke bestanddelen.

Wijn En Spijs Frisse, ziltige smaken maken dit een uitstekende witte wijn bij schaal- en schelpdieren. In Italië schenken ze deze wijn het liefst bij een pasta met chilipeper en ansjovis. Deze witte wijn kan dus best wel wat pittige smaken hebben!