



# AURU

## NERO DI TROIA



**Denominazione:** IGT Puglia

**Uvaggio:** 100% Nero di Troia

**Sistema di Allevamento:** pergola e cordone speronato

**Resa per Ettaro:** 130 quintali

**Epoca della Vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** lunga macerazione delle bucce per 25 giorni

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

**Affinamento:** in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 8 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** IGT Puglia

**Varietal:** 100% Nero di Troia

**Training System:** pergola and spurred rows

**Yield per Hectare:** 130 quintals

**Harvest Period:** first ten days of October

**Vinification:** long maceration on the skins for 25 days

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

**Aging:** in French and Slavonian oak tonneau (20% new and 80% second use oak) for 6 months and in bottle for 4 months

**Aging Potential:** 8 years

**Bottles:** 750 ml

