

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

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 6 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 8 years

Bottles: 750 ml

