



Kompà

Negroamaro Salento IGT Rosso



Prima annata di produzione: 2015

Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 50.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Negroamaro 100%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 4800 piante per ettaro

Età delle viti: 10-15 anni

Resa per ettaro: 80-90 quintali

Epoca della vendemmia: seconda decade di settembre

Materiale vasche di fermentazione: auto vinificatori in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 25° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 15 giorni, macerazione 8-10 giorni

Fermentazione malolattica: si

Durata dell'affinamento in acciaio: 2-4 anni

Esame organolettico

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti di bosco rossi, amarena, ribes, lampone

Sapore: asciutto

Gastronomia

Qualificazione: rosso asciutto

Accompagnamenti: antipasti, primi e secondi, taglieri di salumi, formaggi e pizze

Temperatura di servizio: 16-18° C