



# 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%

**Nome e superficie del vigneto:** 40 ettari

**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:** 15-20 anni

**Resa per ettaro:** 80-90 quintali

**Epoca della vendemmia:** terza 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

**Tipo di legno e capacità dei fusti:** acciaio

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 7-10 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