

# Kompà

Negroamaro Salento IGT Rosso



**Erstes Herstellungsjahr:** 2015

**Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert:** 50.000

**Ort der Produktion:** Guagnano (Le), Italien

**Trauben, aus denen es hergestellt wird:** Negroamaro 100%

**Weinberg Ausrichtung:** Nord-Süd

**Altimetry des Weinbau:** Ebene

**Art der Fläche:** mittlere Mischung

**Das Anbausystem:** Zapfenkordon

**Pflanzendichte:** 4800 Pflanzen pro Hektar

**Alter der Weinstöcke:** 10-15 Jahre

**Produktion pro Hektar:** 80-90 Zentner

**Erntezeit:** die zweiten zehn Tage im September

**Gärtank Material:** temperaturgesteuerte Stahlweinmaschinen

**Gärtemperatur:** 25° C

**Temperatur regulierungs system:** Automatisches Kühlsystem

**Gärung und Mazerationzeit:** Gärung 15 Tage, Mazeration 8-10 Tage

**Malolaktische Fermentierung:** ja

**Dauer der Alterung in Stahl:** 2-4 Jahre

**Geruchs- und Geschmackstest**

**Farbe:** intensives Rubinrot

**Duft:** rote Beeren, schwarze Kirsche, Johannisbeere, Himbeere

**Geschmack:** trocken

**Gastronomie**

**Klassifizierung:** trocken rot

**Serviert mit:** Vorspeisen, erste und zweite Gänge, Aufschnitt, Käse und Pizza

**Serviertemperatur:** 16-18° C