

# COMPONIDORI

## VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT

CONTINI  
1898

### **Vitigno**

Vernaccia 100%.

### **Zona di produzione**

Bassa Valle del Tirso, Sinis.

### **Altitudine**

Pochi metri s.l.m.

### **Clima**

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

### **Carattere del terreno**

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

### **Allevamento delle viti**

Spalliera (guyot e cordone speronato).

### **Resa uva per ettaro**

80 quintali.

### **Vinificazione**

Secondo tradizione, pigiadiraspatura, macerazione in fermentazione di 2 giorni a temperatura controllata di 20°

### **Affinamento**

Maturazione per 6 mesi in piccole botti di rovere che precedentemente hanno contenuto vernacce invecchiate. Riposo in bottiglia circa 3 mesi.

### **Colore**

Oro luminoso con note ambrata.

### **Profumo**

Grande intensità e complessità, albicocca e arancia amara.

### **Sapore**

Sorso caldo e deciso, freschezza e salinità in un finale ricco di tensione.

### **Temperatura di servizio**

10-12°.

### **Abbinamenti**

Eccellente su bottarga e preparazioni molto saporite. Da provare su crudi e grigliate di muggine.

### **Epoca vendemmia**

Dalla terza decade in poi di Settembre.

### **Formato**

0,375 l - 0,75 l.

