

ANTICO GREGORI

VERNACCIA DI ORISTANO DOC RISERVA

CONTINI
1898

Vitigno

Vernaccia.

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 de terreno

Il "Gregori" è il tipico terreno magro e sabbioso della valle del Tirso. È suolo elettivo per il vitigno Vernaccia.

Allevamento delle viti

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

Resa uva per ettaro

30/40 quintali.

Vinificazione

Secondo tradizione, in bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

L'Antico Gregori si produce solamente nelle annate migliori di vernaccia, quelle considerate eccellenti. La base dell'annata 1979 è stata rabboccata per alcuni anni con piccole percentuali di vernacce più giovani, in modo da ravvivare i lieviti Flor, secondo un metodo simile al Solera; in seguito ad un lunghissimo affinamento ossidativo, è stato poi completato con l'aggiunta di piccole quantità di vernacce vecchissime, la cui base risale ai primi decenni del secolo scorso.

Colore

Topazio splendente con riflessi ambrati.

Profumo

Naso di grande ampiezza e complessità, profonde note di nocciole e miele, mallo di noce e crema pasticcera, chiude con tocchi di arachide salato e fichi.

Sapore

Grande avvolgenza e calore, sorprende la freschezza e la sapidità in un equilibrio fantastico sorretto da persistenze lunghissime, eccellente la corrispondenza gusto olfattiva.

Temperatura di servizio

Servire a 16°-18° in bicchiere ampio, favorendo l'ossidazione del vino mezz'ora prima della mescita.

Abbinamenti

Eccelle su preparazioni alla bottarga, da provare su formaggio bottarino con confettura di fichi piccanti, grande vino da meditazione anche in semplice conversazione.

Epoca vendemmia

Metà ottobre.

Formato

0,375 l.

