

# 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.

