

COMPONIDORI

VERNACCIA VALLE DEL TIRSO IGT

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 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° C.

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 si fondono in un finale di mandorlo fiorito e miele.

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

0,75 l.

