





Vernaccia di Oristano Doc Riserva 2004

Dati tecnici

Tipologia: vino da dessert.

Formato: 75 cl.

Gradazione: 19% Vol.

Aspetto: oro antico.

Profumo: al naso rivela intriganti sensazioni di miele di castagno e amaretto, burro, caffè e cotognata, macchia marina e note smaltate.

Sapore: articolato al gusto, moderatamente dolce e fresco, quasi liquoroso, chiude con persistenza di mandorla amara.

Curiosità

Quando si parla di vernaccia di Oristano non si può non parlare di Silvio Carta. Ancorata alla tradizione della Vernaccia di Oristano, la Silvio Carta può definirsi, a tutti gli effetti, una delle più prestigiose aziende vinicole della Sardegna. Dai primi anni Cinquanta ad oggi, la scelta di questa cantina è stata incentrata, principalmente, alla valorizzazione di questo vino, il più antico di questa area della Sardegna, dalle presunte virtù curative e dall'origine incerta. Il vitigno s'ipotizza possa essere una varietà che si è formata nell'Isola, quindi autoctono. Diversi reperti archeologici, scoperti nell'antica città di Tharros, vicino a Oristano, dimostrano che la Vernaccia era già oggetto di coltivazione in zona. La Sardegna ha le condizioni territoriali e climatiche per la diffusione della Vitis vinifera che sicuramente cresceva spontanea fin dai tempi più remoti. La storia della Vernaccia è simile a quella della vite e della viticoltura e se ne presume la sua presenza fin dal primo svilupparsi delle comunità umane nella nostra isola. Il suo nome non si sa bene se derivi da Vernerum: primavera e quindi rinascita, oppure molto più probabilmente da Vernacula che significa "locale".

Un vino complesso, quasi, alchemico, che emoziona e affascina chi lo assaggia; il rappresentante perfetto dell'espressione di quest'angolo di terra. Ottimo come vino da dessert, da az-zardare con le ostriche ma perfetto con dei crostini con bottarga.

