





## Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1968

### 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

*È l'anno che segnò l'ultima vinificazione della Silvio Carta, nella sede storica di via Dante a Baratili San Pietro. Ma anche l'anno dell'ultima vendemmia svolta in tre momenti. Il primo raccolto, dedicato alle uve più mature e sane. Il secondo, trascorsi 10\15 giorni dal primo, riservato ai grappoli più zuccherini, rinvigoriti da una vite alleggerita, quindi, naturalmente più prodiga. Infine, il terzo ed ultimo raccolto delle uve destinate alla produzione del vino di San Martino, quello più leggero e di pronta beva. Questa la consuetudine per la vendemmia delle uve Vernaccia, sino ad allora. Era il 1968. Nel 1968, avevo solo 17 anni, iscritto alla Scuola Enologica di Conegliano, forgiato dal trascorrere della vita lontano dalla mia casa, spronato da quelli che da sempre sono il mio esempio e la mia forza, Silvio e Anna Maria, mio padre e mia madre, che con i loro sacrifici, mi hanno permesso di studiare e di aprirmi al mondo, mai trascurando il valore della fatica, il valore della terra. A loro è dedicata questa Vernaccia.*

*Ed è nel ricordo di quel tempo, di quel particolare anno, che tanto ha contrassegnato la nostra azienda come il mondo intero, che ho voluto imbottigliare quella che considero la Vernaccia assoluta, unica e irripetibile, vestendola, oggi come allora, con un'etichetta che portasse alla memoria, anche graficamente, a quel 1968. Sono trascorsi 50 anni, e ancora oggi come allora, la Vernaccia è una questione di famiglia. La mia famiglia. Elio Carta*

