





Vernaccia di Oristano Doc Riserva 2006

Dati tecnici

Tipologia: Vino da dessert.

Formato bottiglia: cl.75

Gradazione alcolica: 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. 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.

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 deriverebbe dal latino Venum, primavera e quindi rinascita, oppure da Vernacula ovvero 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 azzardare con le ostriche ma perfetto con dei crostini con bottarga.

