

# VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA 2001



## Dati tecnici

Tipologia: vino da dessert.

Formato: 75 cl.

Gradazione: 18% 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

Sinuosa e antichissima, la Vernaccia è una signora seducente, ammaliante dalla storia millenaria. Nasce e si sviluppa al ritmo delle prime popolazioni indigene della Sardegna. Origini e significato del suo nome sono la storia nella storia: una *mescla* esotica tra *Vernum*, traduzione latina di primavera e quindi rinascita, e *Vernacula*, ovvero del luogo.

Già i punici erano abili vinificatori di questo nettare sacro quanto la terra da cui trae origine. Lo raccontano i reperti archeologici frutto di scavi in quel di Tharros, antica città costiera di epoca punica a pochi chilometri da Oristano.

Dai primi anni Cinquanta ad oggi, la scelta di Silvio Carta è stata incentrata, principalmente, alla valorizzazione di questo vino, il più antico di questa area della Sardegna, addirittura dalle presunte virtù curative.

Vino complesso, quasi alchemico, e conturbante, la Vernaccia firmata Silvio Carta è l'esatta espressione di quest'angolo di mondo incantato. Ottimo per accompagnare il dessert, da azzardare con le ostriche, idilliaco con crostini di bottarga.