

## VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA 2003



### 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

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 Vernum: 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 azzardare con le ostriche ma perfetto con dei crostini con bottarga.