weibelweine

Silvio Carta, Zeddiani (Sardaigne)

Vernaccia di Oristano DOC Riserva



Millésime	2006
Viticulteur	Silvio Carta
Région	Sardaigne
Degré	21% vol.
Cépages	100% Vernaccia

Vinification

Le raisin vernaccia est vendangé à la main pendant la deuxième moitié du mois de septembre et début octobre. S'ensuit une fermentation pour en faire un vin blanc riche en alcool. Après la fermentation, le moût est mis dans de petits fûts de châtaignier qui ne sont remplis qu'aux trois quarts de leur contenance. Au contact de l'air, un voile de levure appelé flor se forme à la surface du vin (comme sur les xérès). Celui-ci peut rester des années. Cependant, contrairement au xérès, le vernaccia n'est pas muté. Comme l'eau peut s'évaporer à travers le bois, la teneur en alcool du vin augmente constamment de manière naturelle avec la durée de stockage en fût. Après 14 ans de vieillissement, le vin est mis en bouteille.

Notre note de dégustation

En ce qui concerne le Vernaccia di Oristano, Silvio Carta est considéré comme l'un des domaines les plus célèbres de Sardaigne. Le Vernaccia di Oristano Riserva DOC est un vin sarde traditionnel de type xérès, unique, qui prend une robe or antique dans le verre. Au nez, il dégage un fabuleux parfum de miel de châtaignier, d'Amaretto, de beurre, de café et de coing. En bouche, sec avec des arômes complexes de figue séchée, de datte et d'amande. Fin de bouche ronde très persistante.

Silvio Carta

Depuis les années 50, la famille Carta produit des vins, liqueurs et distillats d'une grande noblesse dans la ville côtière assoupie d Oristano. Tradition et innovation vont aujourd'hui de pair et forment une belle harmonie entre nature et qualité. La philosophie de l'entreprise Harmonie de la nature se reflète dans les produits de sa gamme.



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch