

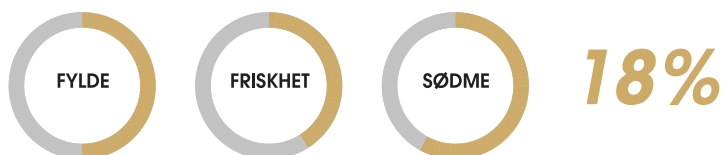
Vernaccia di Oristano gir komplekse vinstiler fra Sardinia. Druen ble først nevnt i 1327 i "Breve di Villa di Chiesa" - en lovbok fra Chiesa, sør-vest Sardinia. Nå i dag viser DNA-profilen at Vernaccia har flere synonymer og den nyeste analysen (Cipriani 2010) viser at Vernaccia trolig er en forelder til Santa Maria-druen fra Emilia-Romagna. Andre hypoteser er at den ble fraktet av Fønikerne til havnen Tharros som ble grunnlagt ca. 800 f. Kr. eller at det opprinnelig er en villdrue fra Valle del Tirso som kan forklares med etymologi basert på vernculus. Druen modnes forholdsvis sent og er sårbare for frost og meldugg på druer og blader. Druetyper kultiveres nærmest utelukkende i Vernaccia di Oristano DOC, nedre del av Valle del Tirso i provinsen Oristano, på den sentrale vestkysten av Sardinia. Det produseres forskjellige vinstiler, fra tørr vin til komplekse sherry-lignende sterkviner både søte og tørre. Hver stil har minimum lagringstid fra 29 mnd (secco) til 53 mnd (Superiore Riserva) i solera-system hvor vinen modnes på vanøtt- og eikefat.

## SILVIO CARTA SRL

### Silvio Carta Vermouth Rosso di Sardegna

#### Produktbeskrivelse

100 % Vernaccia vin. Sammensatt duft av rosmarin, laurbær, pinjetrær, rosiner, nøtter og sjø. Bløt og balansert vermut med fin smak av mørke bær og urter. Lang fruktig og mineralsk ettersmak.



#### Bruksområde



#### FAKTA

Vinmonopol nr	11300201
Vectura nr	718407
EPD nr	5490776
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75 cl
Pris Vinmonopolet	325.03
Pris Grossist eks. mva	268.74
Druetype	Vernaccia (vin)
Sukkerinnhold	130 g/l

Syreinnhold	5 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar nå, og kan også lagres.
Serveringstemperatur	10° - 18°C
Land	Italia
Distrikt	Sardinia