

ITALIA, SARDEGNA

Cantina Carta

PIERO CARTA

Nata ufficialmente nel 2017, la Cantina Carta in realtà cela una storia molto più lunga che comincia nel 1980 con l'acquisto di mezz'ettaro di vigneto a Bosa, incantevole borgo medievale della Sardegna centroccidentale e culla dell'omonima Malvasia, vino ossidativo della tradizione e perla rarissima della vitivinicoltura sarda. A quel tempo Piero Carta ha solo cinque anni, ma il suo futuro da vignaiolo prende forma proprio allora vedendo il nonno lavorare in campagna e aiutando il padre tra i filari durante i weekend e l'estate.

L'ultimo ad accorgersi che la sua strada è quella del produttore sarà proprio Piero Carta che, dopo aver completato gli studi in economia e dopo aver conseguito un master in turismo, sceglie di tornare a camminare tra i vigneti che lo hanno visto crescere. E così proprio mentre la DOC della Malvasia di Bosa cambia discipline e mischia le carte per far rientrare in denominazione anche le categorie spumante, dolce e fortificato, Piero sceglie la via della viticoltura per portare avanti la produzione dell'unica vera malvasia della tradizione sarda, quella ossidativa.

L'attenzione e la cura nei confronti della malvasia sono gli stessi che Piero ripone nella gestione della terra, scommettendo sin dall'inizio su una coltivazione rispettosa del suolo e dell'ambiente, e nell'approccio di cantina, dove le uve vengono accompagnate nel loro percorso verso la più naturale espressione di una materia prima, di un territorio, di una tradizione. La malvasia viene raccolta a fine ottobre e, in seguito alla fermentazione spontanea, comincia il lento processo di affinamento ossidativo in botti di rovere scolme. All'interno delle botti, dove il vino riposa almeno per due anni, si sviluppa la flor, uno strato di lieviti che consente un'ossidazione controllata, dando vita a un prodotto unico nel suo genere.



ANNO DI FONDAZIONE: 2017

ETTARI VITATI: 1,8 ha

VITIGNI COLTIVATI: Malvasia

VINI DI QUESTO PRODUTTORE



CANTINA CARTA

Filet

