



mulleri

Concessionario ufficiale



la cantina cellar

Il vino, per la nostra famiglia, è una storia presente che rimanda al passato. Il nonno coltivava la vigna e così il nonno del nonno. Oggi, nel solco della tradizione, noi portiamo avanti la nostra storia fatta di memoria, forza del territorio, di racconti di un'isola antica e beata, la Sardegna.

La Sardegna, terra di uve Carignano e Vermentino, raccolte nei vigneti a piede franco dell'isola di Sant'Antioco e sapientemente lavorate con tradizione e passione, è l'elemento di collegamento tra vino territorio, cultura e tradizioni. Terra ricca di storia e arte, di artigiani sapienti che lavorano il legno, di artisti e letterati che hanno con la loro bravura lasciato una traccia nel mondo, è il filo conduttore del nostro progetto.

"No, neppure il vino poteva lenire il dolore di quei ricordi. Tuttavia egli prese il bicchiere e bevette piangendo. Sì, tutto era cenere: la vita, la morte, l'uomo; il destino stesso che la produceva. Egli ricordò che fra la cenere cova spesso la scintilla, seme della fiamma luminosa e purificatrice, e sperò, e amò ancora la vita."

Grazia Deledda, Cenere, 1904

The wine, for our family, is a story that refers to the past. The grandfather cultivated vines and thus the grandfather of the grandfather. Today, in the groove of the tradition, we bring forward the story of our memory, the area's assets, tales of ancient and blessed island, Sardinia.

Sardinia, land of Vermentino and Carignano grapes, harvested in vineyards of the ungrafted island of Sant'Antioco and wisely worked with passion and tradition, is the connecting element between wine territory, culture and traditions.

A land rich in history and art, scholars who work with wood craftsmen, artists and literacy that with their skills left a trace in the world, is the main theme of our project.

"No, not even the wine could ease the pain of those memories. However, he took the glass and drank crying. Yes, all was ashes: life, death, man and the destiny that produced them. He recalled that among the ashes hatching often the spark, the seed of the bright and purifying flame, and hoped, and still loved life."

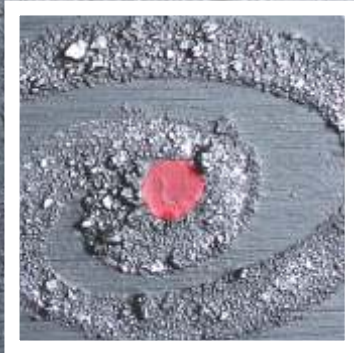
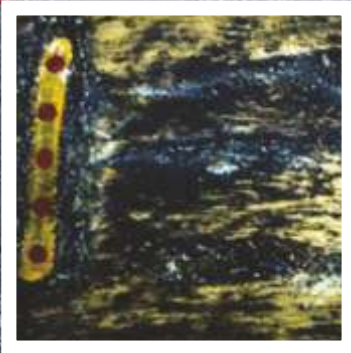
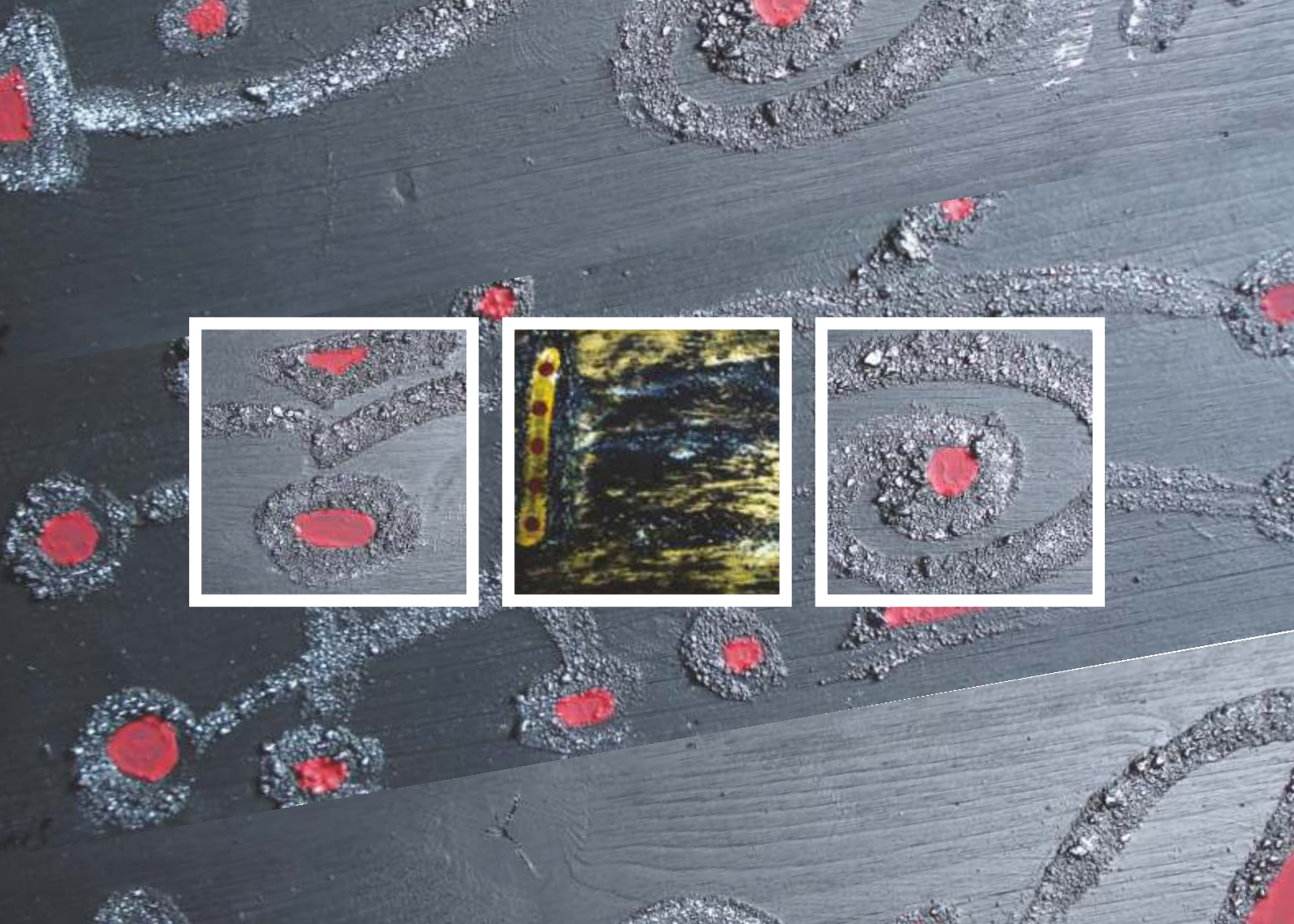
Grazia Deledda, Cenere, 1904.



il territorio *territory*

Mito e magia si intrecciano in un angolo di paradiso, il soffio del vento, a volte impetuoso e irruento, a volte dolce e carezzevole, inebria con i dolci profumi le uve coltivate e lavorate con sapienza. I nostri prodotti sono il frutto di tutto questo, morbidi, avvolgenti, caldi, profumati. Il nostro impegno è quello di non rovinare ciò che una natura perfetta ci ha offerto.

Myth and magic are intertwined in a corner of paradise, a gust of wind, sometimes impetuous and impulsive, sometimes sweet and gentle, intoxicated with the sweet scents of the grapes grown and processed with wisdom. Our products are the result of all of this, soft, enveloping, warm fragrance. Our commitment is to not destroy what nature has given us perfect.



l'arte art



Abbiamo proseguito il nostro viaggio con Franco Nonnis, noto pittore sardo che con mani sapienti e attente, dipingendo le casse delle bottiglie magnum di Cenerè, ha raccontato in modo non convenzionale l'arte attraverso il vino utilizzando colori e temi che esprimono ancora una volta il territorio del Carignano, il rosso inebriante del vino e il grigio della cenere e la sabbia, dove nascono e crescono le viti.

We continued our journey with Franco Nonnis, known Sardinian painter, that with careful skilled hands told, in an unconventional way by painting the boxes of the magnum of Cenerè, the art through wine using colors and themes that express the territory of Carignano, the red of wine, the grey of ash (cenerè) and the sand, where vine born and grow.

la musica *music*



La musica è vita nel nostro progetto e grazie alla disponibilità e sensibilità di un artista importante ed affermato come Paolo Fresu, che ci ha messo a disposizione un suo brano inedito, abbiamo continuato il nostro viaggio con essa.

Il suo ritmo, ancestrale ed etnico, esprime ancora una volta il nostro territorio; la roccia e la sabbia, il sole ed il vento. Ed in essa ci piace perderci.

Music is life in our project and thanks to the availability and sensitivity of an artist, already famous like Paolo Fresu who has made available a new dedicated song, we continued our journey with it. His pace, ancestral and ethnic, again expresses our area, the rock and the sand, the sun and the wind. And we like to get lost in it.

l'immagine *image*

Abbiamo cercato di proporre il nostro modo di parlare di vino, arte e territorio, fondendo in un unicum tutti gli elementi che sono propri della nostra isola; li abbiamo però proiettati al futuro con delle forme espressive adatte al mercato internazionale.

We have tried to suggest the way we talk about wine, art and territory, merging all elements that are typical of our island, but we have projected them into future with forms of expression suitable for the international markets.



i prodotti *product*

I nomi dei nostri vini sono stati scelti volutamente per ricordare la scrittrice Grazia Deledda che grazie al romanzo "Cenere" ha vinto il nobel per la letteratura nel 1926, illuminando con questo la cultura sarda. L'utilizzo dei tessuti di Suni per abbellire il prodotto, il legno di Orani per custodire la bottiglia, il sughero di Berchidda per proteggere i profumi sapientemente racchiusi, sono altri pezzi d'arte che hanno completato il corredo dei prodotti.

The names of our wines were chosen deliberately to remember a writer like Grazia Deledda that, thanks to this novel, "Cenere" won the Nobel Prize for Literature in 1926, lighting up with this the culture of Sardinia. The use of tissues of Suni to adorn the product, wood of Orani to keep the bottle safe, the cork Berchidda carefully enclosed to protect the scents, are other pieces of art that we have used to complete the kit product.



CENERE

CARIGNANO DEL SULCIS DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

No, neppure il vino poteva lenire il dolore di quei ricordi. Tuttavia egli prese il bicchiere e bevette piangendo. Sì, tutto era cenere: la vita, la morte, l'uomo; il destino stesso che la produceva. Egli ricordò che fra la cenere cova spesso la scintilla, seme della fiamma luminosa e purificatrice, e sperò, e amò ancora la vita.

Grazia Deledda, Cenere, 1904.

Vitigno: Carignano 100%
Zona di produzione: Sulcis
Altimetria del vigneto: sul livello del mare
Tipo dei terreni: sabbioso
Sistema di allevamento: alberello
Densità dei ceppi: 7.000/8.000 per ettaro
Produzione per ettaro: 50 quintali
Età media delle viti: 70 anni
Epoca vendemmia: 4^a settimana di settembre
Vinificazione: in acciaio per 15 giorni
Fermentazione alcolica: in acciaio
Fermentazione malolattica: interamente svolta
Affinamento: in barriques di allier di 2° passaggio per 3 mesi ed in bottiglia per altri 3 mesi

Parametri analitici
Vendemmia: 2019
Grado alcolico: 14% vol.
Acidità totale: 4,8 g/l.

Formati: cartoni da sei bottiglie, cassa di legno da 1 bottiglia, cassa di legno da 6 bottiglie

No, not even the wine could ease the pain of those memories. However, he took the glass and drank crying. Yes, all was ash: life, death, man and the destiny that produced them. He recalled that among the ashes hatching often the spark, the seed of the bright and purifying flame, and hoped, and still loved life.

Grazia Deledda, Ash, 1904.

Vine: Carignano 100%
Production Area: Sulcis
Position of winery: at the sea level
Type of terroir: Sandy
Cultivation system: ungrafted bush
Density of plants: 7.000/8.000 per hectare
Production per hectare: 5 metric tons
Average age of the vinestock: 70 years
Harvesting period: 4th week of september
Vinification: in steel for 15 days
Alcoholic fermentation: in steel
Mallolactic fermentation: Fully performed
Aging in allier: wood barriques 2nd passage for 3 months and in the bottle for further 3 months

Analytical Parameters
Vintage: 2019
Alcohol contents: 14% vol.
Total acidity: 4,8 g/l.

Dry

Package: boxes of 6 or 12 bottles, magnum 1,5 lt



DIAVOLO CERVO

CARIGNANO DEL SULCIS - RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nei contrafforti calcarei dai picchi acuti di un azzurro latteo che si confonde col cielo, esistono grandi crepacci di alcuni dei quali non si distingue il fondo. Un bel giorno d'inverno, mentre cacciava, un pastorello vide un magnifico cervo poco distante da lui.

Grazia Deledda, Il Diavolo Cervo, 1896

Vitigno: Carignano 100%
Zona di produzione: Sulcis
Altimetria del vigneto: sul livello del mare
Tipo dei terreni: sabbioso
Sistema di allevamento: alberello a piede franco
Densità dei ceppi: 7.000/8.000 per ettaro
Produzione per ettaro: 50 quintali
Età media delle viti: 70 anni
Epoca vendemmia: 4^a settimana di settembre
Vinificazione: in acciaio per 15 giorni
Fermentazione alcolica: in acciaio
Fermentazione malolattica: interamente svolta in barriques
Affinamento: in barriques di allier per 10 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi

Parametri analitici
Vendemmia: 2016
Grado alcolico: 15% vol.
Acidità totale: 5,3 g/l.

Formati: cartoni da sei bottiglie, cassa di legno da 1 bottiglia, cassa di legno da 6 bottiglie

In the foothills milky blue limestone acute peaks that blends with the sky, there are large cracks in some of which do not distinguishes the bottom. A fine winter's day, while hunting, a shepherd saw a magnificent deer not far from him.

Grazia Deledda, The Devil Deer, 1896

Vine: Carignano 100%
Production Area: Sulcis
Position of winery: at the sea level
Type of terroir: sandy
Cultivation system: ungrafted bush
Density of plants: 7.000/8.000 per hectare
Production per hectare: 5 metric tons
Average age of the vinestock: 70 years
Harvesting period: 4th week of september
Vinification: in steel for 15 days
Alcoholic fermentation: in steel
Mallolactic fermentation: fully performed
Aging in allier: in allier wood barriques for 10 months and in the bottle for further 6 months

Analytical Parameters
Vintage: 2016
Alcohol contents: 15% vol.
Total acidity: 5,3 g/l.

Dry

Package: boxes of 6 or 12 bottles- magnum 1,5 lt

CHIAROSCURO

ISOLA DEI NURAGHI - IGT



Là tutto era silenzio sotto il chiarore della luna che rendeva azzurro il dirupo e faceva brillare come diamanti i pezzetti di vetro sul muro sgretolato.

Grazia Deledda, Chiaroscuro 1921.

Vitigni: uvaggio di Carignano 70% e Cabernet Sauvignon 30%

Zona di produzione: Sulcis Iglesiente-Santa Maria La Palma (cabernet)

Altitudine del vigneto: sul livello del mare

Tipo dei terreni: sabbioso

Sistema di allevamento: alberello

Densità dei ceppi: 7.000/8.000 per ettaro

Produzione per ettaro: 50 quintali

Età media delle viti: 70 anni

Epoca vendemmia: 4^a settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio per 15 giorni

Fermentazione alcolica: in acciaio

Fermentazione malolattica: interamente svolta

Affinamento: in vasche di cemento per 10 mesi e per successivi 3 mesi in bottiglia

Parametri analitici

Vendemmia: 2016

Grado alcolico: 14% vol.

Formati: cartoni da sei bottiglie, cassa di legno da 6 bottiglie

Everything was silence under the moonlight, which made the cliff blue and made shine like diamonds the pieces of glass on the crumbled wall.

Grazia Deledda, Chiaroscuro, 1921.

Vitigni: Uvaggio di Carignano 70% e Cabernet Sauvignon 30%

Production Area: Sulcis Iglesiente-Santa Maria La Palma (cabernet)

Position of winery: at the sea level

Type of terroir: sandy

Cultivation system: ungrafted bush

Density of plants: 7.000/8.000 per hectare

Production per hectare: 5 metric tons

Average age of the vinestock: 70 years

Harvesting period: 4th week of september

Vinification: in steel for 15 days

Alcoholic fermentation: in steel

Malolactic fermentation: fully performed

Aging in allier: in allier wood barriques for 10 months and in the bottle for further 3 months

Analytical Parameters

Vintage: 2016

Alcohol contents: 14% vol.

Package: boxes of 6 bottles



SOFFIO

VERMENTINO DI SARDEGNA DEOMINAZIONE DI ORIGINI CONTROLLATA

La luna saliva davanti a lui, e le voci della sera avvertivano l'uomo che la sua giornata era finita. Era il grido cadenzato del cuculo, il zirlino dei grilli precoci, qualche gemito d'uccello; era il sospiro delle canne e la voce sempre più chiara del fiume: ma era soprattutto un soffio, un ansito misterioso che pareva uscire dalla terra stessa. Grazia Deledda, Canne al vento, 1913

Vitigno: Vermentino 100%
Zona di produzione: Basso Sulcis
Altimetria del vigneto: sul livello del mare
Tipo dei terreni: disfacimento trachitico
Sistema di allevamento: spalliera
Densità dei ceppi: 5.000 per ettaro
Produzione per ettaro: 7 tonnellate
Età media delle viti: 15 anni
Epoca vendemmia: 1^ settimana di settembre
Vinificazione: con macerazione a freddo delle bucce per 10 ore alla temperatura di 8° C
Fermentazione alcolica: in acciaio alla temperatura di 15° C
Fermentazione malolattica: non svolta
Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Parametri analitici
Vendemmia: 2019
Grado alcolico: 13,5% vol
Acidità Totale: 5,7 g/l

Formati: cartoni da sei bottiglie, cassa di legno da 1 bottiglia, cassa di legno da 6 bottiglie

The moon rose in front of him, and the voices of the evening said him that his day was over. It was the cry of the cuckoo measured, the sound of crickets early, a few groans of bird was the sigh of the reeds and the voice increasingly clear of the river, but it was mainly a breath, a gasp mystery that seemed to come from the earth itself. Grazia Deledda, Reeds in the Wind, 1913

Vine: Vermentino
Production Area: Sulcis
Position of vineyard: at the sea level
Type of terroir: trachite weathering
Cultivation system: espallier
Density of plants: 5.000 per hectare
Production per hectare: 7 metric tons
Average age of the vinestock: 15 years
Harvesting period: 1th week of september
Vinification: cold maceration of grapes for 10 hours at a temperature of 8° C
Alcoholic fermentation: in steel at a temperature of 15° C
Mallolactic fermentation: not performed
Aging in allier: 3 months in the bottle

Analytical Parameters
Vintage: 2019
Alcohol contents: 13,5% vol
Total acidity: 5,7g/l.

Dry

Package: boxes of 6 and 12 bottles, magnum og 1,5 li



DESERTO

CAGLIARI D.O.C. MOSCATO

Intorno era una infinita dolcezza di paesaggio orientale; nuvole rosse come fiamme solcavano il cielo verdognole del crepuscolo.
Grazia Deledda, Nel deserto, 1911

Vitigno: Moscato di Cagliari 100% D.O.C.
Zona di produzione: Sulcis
Altimetria del vigneto: al livello del mare
Tipo dei terreni: sabbioso
Sistema di allevamento: alberello a piede franco
Densità dei ceppi: 7.000/8.000 per ettaro
Produzione per ettaro: 35 quintali
Età media delle viti: 20 anni
Epoca vendemmia: 3^a settimana di settembre
Vinificazione: Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore a 7° C
Fermentazione alcolica: in acciaio alla temperatura di 15°C
Fermentazione malolattica: non svolta
Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Parametri analitici
Vendemmia: 2017
Grado alcolico: 15% vol
Dolce

Formati: bottiglie da 50 cl in cartoni da 6

Around it was a landscape of infinite sweetness. Eastern red clouds sailed like flames the greenish sky of dusk.

Grazia Deledda, In the desert, 1911

Vine: Moscato di Cagliari 100% - D.O.C.

Production Area: Sulcis

Position of winery: at the sea level

Type of terroir: sandy

Cultivation system: ungrafted bush

Density of plants: 7000/8000 per hectare

Production per hectare: 3,5 metric tons

Average age of the vinestock: 20 years

Harvesting period: 3th week of september

Vinification: cold maceration on the skins for 12 hours at 7° C in steel

Alcoholic fermentation: in steel

Mallolactic fermentation: not performed

Aging: 3 months in bottle

Analytical Parameters

Vintage: 2017

Alcohol contents: 15% vol.

Sweet

Package: bottles of 50 cl in boxes of 6



INCENDIO

CANNONAU DI SARDEGNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ed era tutta una frescura della notte sulla valle,
l'ondulare degli olivi alla luna ed il battere del
ruscello al tronco del noce; e un pianto e un
riso di dolore, che tremolavano nel suo canto.
Grazia Deledda, L'incendio nell'uliveto, 1918

Vitigno: Cannonau
Zona di produzione: Soleminis
Altimetria del vigneto: collinare, circa 200 m
Tipo dei terreni: medio impasto
Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)
Densità dei ceppi: 5.500 ceppi per ettaro
Produzione per ettaro: 90 quintali
Età media delle viti: 15 anni
Epoca vendemmia: 2^a settimana di ottobre
Vinificazione: in acciaio per 15 giorni
Fermentazione alcolica: in acciaio per 12 giorni
Fermentazione malolattica: completamente svolta in
acciaio
Affinamento: in acciaio e poi in bottiglia per 3 mesi
Parametri analitici
Vendemmia: 2018
Grado alcolico: 14% vol.
Acidità Totale: 4,8 g/l

Formati: cartoni da sei bottiglie, cassa di legno da 1
bottiglia, cassa di legno da 6 bottiglie

*And it was all cool of the night in the valley, the
wave of the olive trees to the moon and the beat
of the stream to the trunk of the walnut; and tears
and laughter of pain that flickered in his hand.
Grazia Deledda, Incendio nell'uliveto, 1918*

Vine: Cannonau 100%
Production Area: Soleminis
Position of winery: 200 metres at s.l.
Type of terroir: clayey, mixed tufaceous
Cultivation system: Guyot and spurried cordon
Density of plants: 5,500 plants per hectare
Production per hectare: 9 metric tons
Average age of the vinestock: 15 years
Harvesting period: 2th week of october
Vinification: in steel for 15 days
Alcoholic fermentation: in steel for 12 days
Mallolactic fermentation: fully performed in steel
Aging in allier: in steel and 3 months in the bottle

Analytical Parameters
Vintage: 2018
Alcohol contents: 14% vol.
Total acidity: 4,8g/l.
Dry

Package: boxes of 6 and 12 bottles, magnum og
1,5 li



degustandum



L'Enoteca lounge restaurant Cenere è il luogo in cui la conoscenza dei prodotti viene sviluppata nella sua interezza. In questo luogo l'ospite viene guidato in un percorso di conoscenza del vino e dei prodotti del territorio, lo studio del vino e dei suoi abbinamenti, i metodi di lavorazione ed affinamento, in mezzo ad opere d'arte e di artigianato locale che fanno da naturale cornice al racconto della Sardegna.

L'Enoteca lounge restaurant Cenere è il luogo in cui la conoscenza dei prodotti viene sviluppata nella sua interezza. In questo luogo l'ospite viene guidato in un percorso di conoscenza del vino e dei prodotti del territorio, lo studio del vino e dei suoi abbinamenti, i metodi di lavorazione ed affinamento, in mezzo ad opere d'arte e di artigianato locale che fanno da naturale cornice al racconto della Sardegna.