



# CENERE

CARIGNANO DEL SULCIS

“ No, neppure il vino poteva lenire il dolore di quei ricordi. Tuttavia egli prese il bicchiere e bevete 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.

**Descrizione:**

Carignano del Sulcis  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigno**

Carignano 100%

**Zona di produzione**

Sul livello del mare

**Altimetria del vigneto**

Sabbioso

**Tipo dei terreni**

Alberello

**Sistema di allevamento**

7.000/8.000 per ettaro

**Densità dei ceppi**

50 quintali

**Produzione per ettaro**

70 anni

**Età media delle viti**

4<sup>^</sup> settimana di settembre

**Epoca vendemmia**

In acciaio per 15 giorni

**Vinificazione**

In acciaio

**Fermentazione alcolica**

Interamente svolta

**Fermentazione malolattica**

In barriques di allier di 2° passaggio per 3 mesi ed in bottiglia per altri 3 mesi

**Affinamento**

Vendemmia: 2008

Grado alcolico: 13,0% vol.

Acidità totale: 4,8 g/l.

**Parametri analitici**

cartoni da sei bottiglie

cassa di legno da 1 bottiglia

cassa di legno da 6 bottiglie



Via Silanus, 32 - 09044 - Quartucciu (CA)  
[www.mulleri.it](http://www.mulleri.it) - [info@mulleri.it](mailto:info@mulleri.it)