



CENERE

CARIGNANO DEL SULCIS

“ 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.

Descrizione:	Carignano del Sulcis DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
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^ 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: 2008 Grado alcolico: 13,% vol. Acidità totale: 4,8 g/l.
Formati	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 - info@mulleri.it