



DESERTO
MOSCATO DI CAGLIARI
mulleri

DESERTO

MOSCATO DI CAGLIARI

"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: 2009 Grado alcolico: 12,50% vol. Dolce
Formati	bottiglie da 37,5 cl in cartoni da 6



Via Silanus, 32 - 09044 - Quartucciu (CA)
www.mulleri.it - info@mulleri.it