



DIABOLO CERVO

CARIGNANO DEL SULCIS

RISERVA

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

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 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^ 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: 2006 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