



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