



سوفيو

SOFFIO

VERMENTINO DI SARDEGNA

mulleri



SOFFIO

VERMENTINO DI SARDEGNA

La luna saliva davanti a lui, e le voci della sera avvertivano l'uomo che la sua giornata era finita. Era il grido cadenzato del cuculo, il zirlio dei grilli precoci, qualche gemito d'uccello; era il sospiro delle canne e la voce sempre più chiara del fiume: ma era soprattutto un soffio, un ansito misterioso che pareva uscire dalla terra stessa.

Grazia Deledda, Canne al vento, 1913

Denominazione:	Vermentino di Sardegna DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Vitigno:	Vermentino 100%
Zona di produzione:	Sulcis
Altimetria del vigneto:	Sul livello del mare
Tipo dei terreni:	Disfacimento trachitico
Sistema di allevamento:	Spalliera
Densità dei ceppi:	5.000 per ettaro
Produzione per ettaro:	7 tonnellate
Età media delle viti:	15 anni
Epoca vendemmia:	1 ^a settimana di settembre
Vinificazione:	Con macerazione a freddo delle bucce per 10 ore alla temperatura di 8° C
Fermentazione alcolica:	In acciaio alla temperatura di 15° C
Fermentazione malolattica:	Non svolta
Affinamento:	3 mesi in bottiglia
Parametri analitici:	Vendemmia: 2010 Grado alcolico: 13% vol. Acidità Totale: 5,7 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