ACQUISTATO IL .....

Carignano del Sulcis DOC Cenere 2012

Sulcis in fundo

Ogni dettaglio dei vini Mulleri racconta con orgoglio il meglio della tradizione sarda. Cenere è il Carignano del Sulcis, autoctono che si esprime su belle note di marmellata di more e prugna essiccata, poi sfiziose suggestioni di cioccolato. Bocca di spessore, piena e lunga. Un grande rosso mediterraneo.

Quando si parla di rossi di Sardegna si pensa subito al Cannonau. E invece nel Sulcis (Sardegna sudoccidentale), il Carignano, sempre di più, piace e convince. Quella del Sulcis è una viticoltura di frontiera, antica, incontaminata, e ne deriva un vino di grande caratura "etica". Cenere è un Carignano in purezza giocato sulla morbidezza: caldo e avvolgente, con il legno che arricchisce senza appesantire e una gradazione alcolica non troppo elevata. Intenso e territoriale, ottimo! "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 con il romanzo Cenere ha vinto il Nobel per la letteratura nel 1926. La sua opera ispira oggi il progetto della famiglia Mulleri, che nel 2010 ha deciso di recuperare la lunga tradizione vitivinicola di famiglia. I nomi dei vini sono tutti ispirati ai romanzi della scrittrice nuorese. Poi i tessuti di Suni per abbellire il prodotto, il legno di Orani per custodire le bottiglie, e il sughero di Berchidda per mantenere intatte caratteristiche e profumi. Nei 3 ettari vitati si coltivano principalmente carignano e vermentino, oltre a una piccola quantità di cabernet sauvignon e moscato di Cagliari. Nei vigneti dell'isola di Sant'Antioco le viti di carignano e vermentino sono ancora a piede franco, ovvero non innestate su vite americana, al contrario della quasi totalità delle viti italiane devastate dalla fillossera nel XIX secolo. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 10.000.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud, a.l.m.
Allevamento	Alberello
Densità imp.	7/8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Carignano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Primi piatti, secondi di carne, cacciagione, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Vinificazione in acciaio per 15 giorni; fermentazione alcolica in acciaio; fermentazione malolattica interamente svolta; affinamento in barriques di Allier di secondo passaggio per 3 mesi ed in bottiglia per altri 3 mesi
Sensazioni	Colore bordeaux intenso; naso di frutta cotta, marmellata di more e prugna essiccata, poi cioccolato caldo; in bocca equilibrio alcolico e tannico, finale saporito

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821