



MUREDDU
S U G H E R I



MUREDDU
SUGHERI

il sughero



PROTEGGE
DALLA DESERTIFICAZIONE



TUTELA
IL CAMBIAMENTO CLIMATICO



RIDUCE
L'IMPRONTA DI CARBONIO

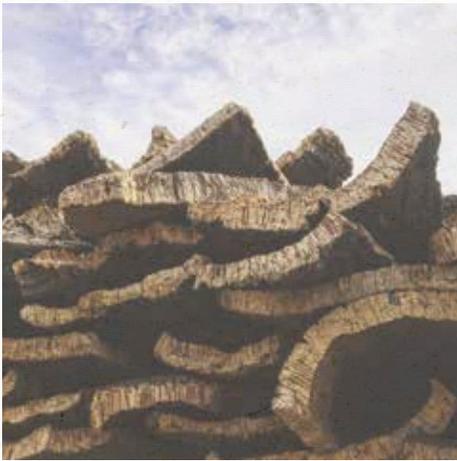
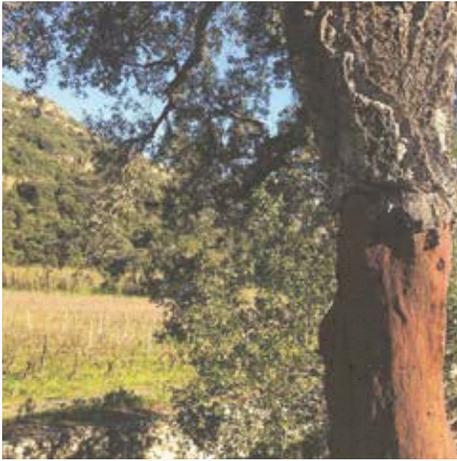
La tua scelta di tappatura eco-sostenibile

100% planet friendly

Scegliere il tappo di sughero per i propri vini significa approcciare al futuro con un forte e concreto impegno alla sostenibilità ambientale. Utilizzando un prodotto 100% naturale e rinnovabile contribuisce a preservare l'ecosistema e la biodiversità. Le sugherete del mediterraneo tutelano il nostro habitat contrastando il cambiamento climatico e assorbono grandi quantità di CO₂ dall'atmosfera.

100% tradizione e identità

Optare per il tappo di sughero è un modo autentico per trasmettere valori tipici e apprezzati dei nostri vini: tradizione, qualità e prestigio. Offri al consumatore un'esperienza di stappatura iconica e senza tempo capace di trasmettere contenuti ed emozioni. Il tappo di sughero non solo preserva il vino in affinamento ma aggiunge valore tecnico e simbolico alla tua bottiglia.





Produttori a filiera completa

Dal 1938 abbiamo sempre compiuto scelte radicali volte a garantire l'estrema qualità del prodotto. Altamente specializzati nella produzione di tappi in sughero per l'enologia siamo riconosciuti come sugherificio leader per la "qualità in uso". In Sardegna e nella Penisola Iberica - dove siamo presenti da decenni - selezioniamo le migliori foreste di sughero. Con grande cura svolgiamo direttamente in loco le prime e delicate fasi di lavorazione della materia prima. Nello stabilimento produttivo di Nerviano (Milano) procediamo agli esclusivi trattamenti e finissaggi del prodotto semilavorato. Solo dopo il superamento di ben 18 test Controllo Qualità il tappo di sughero è validato e pronto per il tuo prossimo imbottigliamento e per una lunga vita in bottiglia.

Altissima neutralità sensoriale

La nostra filiera della qualità ha la sua maggiore forza nell'offrire prodotti naturali sempre neutri e rispettosi dell'aroma dei vini. Grazie alla tecnologia di vapo-estrazione chiamata Vulcano offriamo linee di tappi micro di altissimo livello organolettico. IGEA 2.0 è il nostro esclusivo e performante sistema di trattamento individuale di tappi monopezzo e tappi spumante da cui origina la prima gamma al mondo garantita "off-flavours free/zero deviazioni" e con riordinamento cellulare "new cell". La perfezione è raggiunta con le linee di prodotto "CENTO" in quanto validate e garantite per essere anche 100% T.C.A. free.

Partnership



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

SDA Bocconi
SCHOOL OF MANAGEMENT

FOOD&BEVERAGE LAB
WINE MANAGEMENT







MUREDDU
SUGHERI



MUREDDU
SUGHERI

Scopri la nostra gamma completa di tappi e scegli la *soluzione più adatta alla chiusura del tuo vino!*

Legenda



vini fermi



vini fermi importanti



vini frizzanti



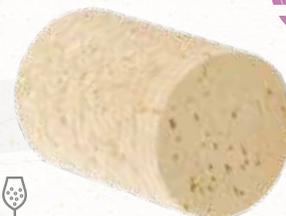
vini spumante

MUREDDU *natura*
NATURAL CORK



Tappi di sughero naturale altamente selezionato dedicati alla chiusura di vini fermi di ogni tipologia e capacità evolutiva. Rintracciabilità totale in tutte le selezioni disponibili della gamma.

MUREDDU **SYSTEM**
TECHNICAL CORK



Tappi tecnici suggeriti per la chiusura di vini fermi e frizzanti con shelf life fino a 24/36 mesi. Corpo centrale in agglomerato con 1 o 2 rondelle di sughero naturale a contatto con il vino.

MUREDDU **Gemini**



Tappo tecnico 1+1 di ultima generazione, costituito da corpo centrale a stampo individuale in microgranina e 2 rondelle di sughero naturale "top quality". Ideale per vini fermi con shelf life fino a 36/48 mesi.

MUREDDU *methodo*
MICRO CORK



Tappi in microgranina con affidabili caratteristiche di performance meccanica ed organolettica. Dedicati alla chiusura di vini frizzanti con shelf life fino a 12/24 mesi.

MUREDDU **COMPO**
CHAMPAGNE CORK



Tappi "a fungo" tradizionali composti da corpo centrale in agglomerato ed 1 o 2 rondelle di sughero naturale a contatto con il vino. Dedicati alla chiusura di vini spumanti a media shelf life.



MUREDDU
SUGHERI

MUREDDU

GIUSTO NATURALMENTE ELASTICO

STANDARD



O.T.R. 2 μ 02/Giorno

LUNGO



O.T.R. 1,7 μ 02/Giorno



MUREDDU

GIUSTO Spumante



Tappo in **microgranina** di ultimissima generazione. Il tappo in microgranina GIUSTO per natura è destinato alla chiusura di vini fermi e vini spumanti da godersi **freschi** e **giovani**.



microgranina



T.C.A. & OFF-FLAVOURS FREE

Pirazine - Geosmina
Guaiacolo

sotto la soglia di percezione





MUREDDU
SUGHERI

MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK



Il primo tappo naturale al mondo 100% garantito **off-flavours free** (*) e con riordino cellulare **new cell** (**).



Pensato per **vini fermi importanti**



OFF FLAVOURS FREE

Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo
sotto la soglia di percezione



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



NEW CELL

Riordino cellulare

> Recupero elastico
+ Suberina disponibile



SU RICHIESTA FINITURA DI SUPERFICIE
CON 2 BANDE DI PURA CERA D'API



Il tappo IGEA raggiunge la perfezione con

MUREDDU IGEA CENTO



Ideale per **grandi riserve**



*** T.C.A. max 1 (± 0,5) ng/L in accordo con la norma ISO 20752
GARANZIA "Riacquisto bottiglia".



SU RICHIESTA
FINITURA DI
SUPERFICIE CON
2 BANDE DI PURA
CERA D'API



MUREDDU
SUGHERI

MUREDDU iGEA Spumante



Il primo tappo spumante al mondo 100% garantito **off-flavours free** (*) e con riordino cellulare **new cell** (**).



Pensato per
grandi spumanti



OFF FLAVOURS FREE

Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo
sotto la soglia di percezione



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



NEW CELL
Riordino cellulare

> Recupero elastico
+ Suberina disponibile

DISPONIBILE IN
3 SELEZIONI

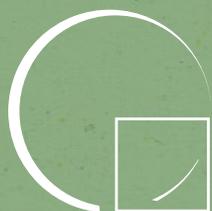
ENOPLUS

PLUS

ALFA

* Pirazine, geosmina e guaiacolo zero o sotto la soglia percettiva incidenza 2, 4, 6 tricoloroanisolo (T.C.A.) millesimale

** Riordino e omogeneità del tessuto cellulare, testato dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza



MUREDDU
SUGHERI



Recycled paper

VIA S. MARIA 7/9 - 20014 NERVIANO (MI) - ITALY
www.mureddusugheri.com - info@mureddusugheri.com
Tel. (0039) 0331.585447 - Fax (0039) 0331.585547
Sistema di gestione qualità certificato ISO 9001