



MUREDDU
S U G H E R I



choose
cork
save the
planet

il sughero



PROTEGGE
DALLA DESERTIFICAZIONE



TUTELA
IL CAMBIAMENTO CLIMATICO



RIDUCE
L'IMPRONTA DI CARBONIO

La tua scelta di tappatura eco-sostenibile

100% planet friendly

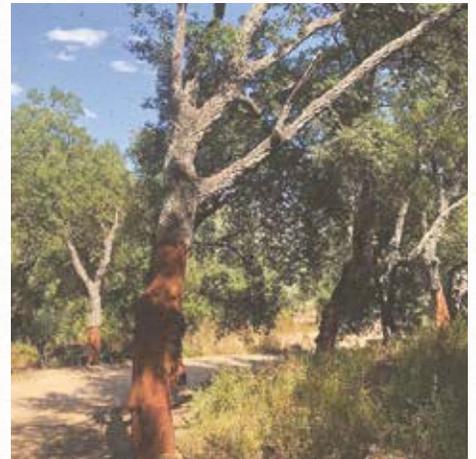
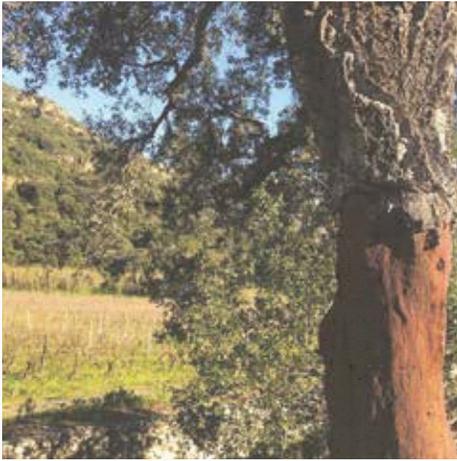
Scegliere il tappo di sughero per i propri vini significa approcciare al futuro con un forte e concreto impegno alla sostenibilità ambientale. Utilizzando un prodotto 100% naturale e rinnovabile contribuisce a preservare l'ecosistema e la biodiversità. Le sugherete del mediterraneo tutelano il nostro 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 comunicare contenuti ed emozioni. Il tappo di sughero non solo preserva il vino in affinamento ma aggiunge valore tecnico e simbolico alla tua bottiglia.



MUREDDU GREEN COMMITMENT
● ENVIRONMENT PROGRAMME 2021 ●





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 T.C.A. free.







MUREDDU
SUGHERI



MUREDDU
SUGHERI

Scegli la soluzione più adatta alla chiusura del tuo vino!

Legenda



vini fermi



vini fermi importanti



vini frizzanti



vini spumante

MUREDDU *natura^{evo}*
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 12/24 mesi. Corpo centrale in agglomerato con 1 o 2 rondelle di sughero naturale a contatto con il vino.

MUREDDU **Gemini**



Tappo tecnico 1+1 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}*
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

Ideali per
vini trendy

MUREDDU
GIUSTO NATURALMENTE
ELASTICO



vini fermi

MUREDDU
GIUSTO Spumante



vini spumante

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

Pensati per
vini
d'affinamento

MUREDDU
IGEACENTO^{EVO} NEUTRAL
CORK



Il primo tappo naturale
100% garantito
off-flavours free



OFF FLAVOURS FREE

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



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



Riordino cellulare **NEW CELL**

> 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^{EVO}
IGEACENTO



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

 Pensati per
grandi spumanti

MUREDDU iGEA Spumante



Il primo tappo spumante
100% garantito
off-flavours free



OFF FLAVOURS FREE

Pirazine **G**eosmina **G**uaiacolo

sotto la soglia di percezione



T.C.A. MILLESIMALE

5 (± 2) SU 1.000



Riordino cellulare **NEW CELL**





MUREDDU
SUGHERI



VIA S. MARIA 7/9 - 20014 NERVIANO (MI) - ITALY
www.mureddusugheri.com - info@mureddusugheri.com
Tel. (0039) 0331.585447

