

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



PALA
Serdiana, 1950

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

100% Cannonau

Zona di produzione: località "Is Crabilis" (Serdiana) e "Acquasassa" (Ussana)

Terreno: argilloso-calcareo, ricco di scheletro, di media collina (150/180 m s.l.m.)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve previa pigiadiraspatura macerano con l'innesto di lieviti selezionati per circa 6/7 giorni. Terminata la macerazione la fermentazione prosegue a temperatura controllata

Affinamento: al termine della fermentazione il prodotto prosegue l'affinamento in cemento e inox per circa sei mesi dopo di che verrà imbottigliato per passare altri 2/3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: fresco ed intenso, con nuances di frutta rossa matura e note vegetali

Sapore: asciutto e morbido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva

Grado Alcolico: 13% vol



Proprietà / Fondatori Mario Pala / Salvatore Pala

Inizio Attività 1950

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 98

Bottiglie prodotte 450.000

L'Azienda Agricola Pala affonda le radici nella terra di Sardegna, passando di padre in figlio con continuità da quattro generazioni: in questi luoghi della tradizione ha inizio l'avventura di Salvatore Pala, nel lontano 1950 con la prima vendemmia. Suo figlio Mario, terza generazione della famiglia Pala, ha dato la svolta all'azienda ed oggi è ormai affiancato nella gestione della cantina da sua moglie Rita e dai suoi figli Massimiliano, Maria Antonietta ed Elisabetta. Il futuro di Pala è in buone mani e con l'aiuto di uomini come Fabio Angius, deus ex machina nella promozione commerciale, i vini dell'azienda di Serdiana sono tra i più apprezzati vini sardi nel mondo. Sono 8 le tenute di Pala, vicine alla sede o più lontane, dove i territori e le esposizioni migliori si adattano ai diversi tipi di vitigni. Da Serdiana a Ussana con terreni calcareo-marnosi, fino ai quarzi di Senorbì, alle sabbie bianchissime di Uras, Terralba e San Nicolò d'Arcidano nell'Oristanese. I vini bianchi sono fini, minerali, sapidi mentre i rossi rispecchiano in modo preciso i loro vitigni ed il loro terroir confermandosi perfetti ambasciatori dell'isola dei Nuraghi.