

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)





Proprietà / Fondatori Mario Pala / Salvatore Pala Inizio Attività 1950 Vitivinicultura Sostenibile Ettari 98 Bottiglie prodotte 450.000

CENTOSERE CANNONAU DI SARDEGNA

100% Cannonau

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

"Acquasassa" (Ussana)

Terreno: argilloso calcarei di media collina, ricchi di scheletro,

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 unghia violacea, molto limpido **Profumo:** intenso fresco ed immediato con nuances di frutta

rossa matura e note vegetali

Sapore: asciutto e morbido di buona struttura e persistenza

gusto olfattiva

Grado Alcolico: 13% vol



L'azienda Agricola Pala fonda le sue 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 i vini dell'azienda di Serdiana sono tra i più apprezzati vini sardi nel mondo. Con la fine del 2024 l'azienda è stata acquisita dalla famiglia Tolaini, già proprietaria di Tolaini nel Chianti Classico e impegnata nell'import di vini fini negli Stati Uniti. Lia Tolaini, affiancata da un team di grande livello, prosegue nell'opera della famiglia Pala per far crescere ancor più l'azienda sarda. 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.