

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



PALA
Wine Life

ENTEMARI ISOLA DEI NURAGHI IGT

50% Vermentino, 30% Chardonnay, 20% Malvasia Sarda

Zona di produzione: Vigneto "Is Crabilis" (Ussana) e "Acquasassa" - Serdiana (CA)

Terreno: sabbioso e argilloso calcareo ricco di scheletro, di media collina, 150/180 m s.l.m.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve, previa pigiatura soffice, vengono lasciate a macerare con l'innesto di lieviti selezionati per alcune ore, successivamente alla svinatura il mosto prosegue la fermentazione, previa pulizia, in tini di acciaio inox

Affinamento: al termine della fermentazione il vino subisce una leggera chiarifica e prosegue il suo affinamento in inox fino al mese di febbraio, dopo tale periodo viene imbottigliato e affinato per alcuni mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: intenso e persistente, fine ed elegante con note fruttate di mela acerba e vegetali

Sapore: secco, di notevole struttura e spessore e persistenza. Piacevolmente morbido, pieno ed equilibrato

Grado Alcolico: 14% 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 Sediana 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.