

# Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



## ESSENTIJA - BOVALE - ISOLA DEI NURAGHI IGT

**100% Bovale**

**Zona di produzione:** Uras e Terralba

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

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** dopo la pigiadiraspatura segue la macerazione a temperatura controllata, con l'innesto di lieviti selezionati, che dura tra gli 8 e i 10 giorni. Terminata la fase di macerazione la fermentazione prosegue in tini in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 22/24°. A fermentazione ultimata si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il vino viene lasciato riposare alcuni giorni

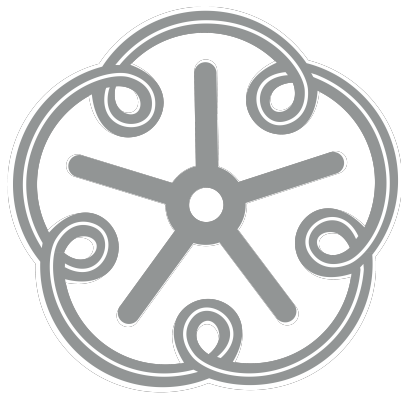
**Affinamento:** circa quattro mesi in vasca di cemento sotterranea, per poi continuare in barriques nuove di rovere francese da 225 litri per circa tre mesi. Seguono ancora due mesi in acciaio inox. Successivamente il vino viene affina in bottiglia per circa 3/4 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso e consistente, con lievi riflessi granato, molto limpido

**Profumo:** intenso e persistente, con note preponderanti di frutta matura, in particolare di prugna

**Sapore:** asciutto e morbido, di buona struttura, caldo e avvolgente

**Grado Alcolico:** 14% vol



# PALA

*Wine Life*



**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 Senorbi, 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.