

# Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



**PALA**  
*Serdiana, 1950*

## MILLELUCI NURAGUS DI CAGLIARI

**100% Nuragus**

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

**Terreno:** sabbioso e argilloso calcareo, povero di scheletro, di media collina

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve, dopo una prima pulizia e l'innesto di lieviti selezionati, fermenta in tini inox alla temperatura costante di 15°

**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 tenue con riflessi verdognoli

**Profumo:** delicatamente fruttato, di buona intensità e persistenza. Note fresche vegetali

**Sapore:** secco e fresco di buona intensità e acidità. Media persistenza gusto olfattiva

**Grado Alcolico:** 12% 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.