

# Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



**PALA**  
*Serdiana, 1950*

## OLTRELUNA MONICA DI SARDEGNA

**100% Monica**

**Zona di produzione:** Località "Su staini saliu" - Serdiana (CA)

**Terreno:** sabbie bianche e pianeggianti, poco distanti dal mare, per il Bovale (9 m s.l.m.); terreni di collina argillo-scistosi per il Syrah (260 m. s.l.m.)

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** raccolta manuale alle prime ore del mattino. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per dieci giorni. Terminata la fermentazione alcolica, viene svolta la fermentazione malolattica

**Affinamento:** in legno nuovo per 3 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per tre mesi

**Colore:** rosso rubino cupo, quasi impenetrabile

**Profumo:** intenso, vinoso, di piccoli frutti rossi e confettura di prugne e marasche. Note speziate di cuoio, pepe nero e caffè tostato

**Sapore:** tannini eleganti e morbidi, di gran corpo, avvolgente, lunga persistenza

**Grado Alcolico:** 13,5% vol



**Proprietà / Fondatori** Mario Pala / Salvatore Pala

**Inizio Attività** 1950

**Vitivinicultura** Sostenibile

**Ettari** 98

**Bottiglie prodotte** 450.000

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.