

# Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



# PALA

*Wine Life*

## S'ARAI ISOLA DEI NURAGHI IGT

40% Cannonau, 30% Carignano, 30% Bovale

**Zona di produzione:** Vigneti di Tanca S'Arai - Serdiana (CA)

**Terreno:** argilloso-calcareo, ricco di scheletro, di media collina

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** ogni vitigno viene vinificato separatamente.

Dopo la pigiadiraspatura segue la macerazione a temperatura controllata, con l'innesto di lieviti selezionati, che dura tra gli 8 e i 10 giorni a seconda del vitigno. Terminata la fase di macerazione, la fermentazione prosegue in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 20°. A fermentazione ultimata, si procede con leggere chiarifiche, dopo le quali il vino viene lasciato riposare alcuni giorni prima di procedere all'assemblaggio

**Affinamento:** dopo l'assemblaggio, l'affinamento prosegue per circa un mese in vasche di cemento sotterranee, per poi continuare in barriques di rovere francese da 225 litri per circa 8/10 mesi. Successivamente, il vino viene imbottigliato per completare l'affinamento di circa 3/4 mesi

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

**Profumo:** intenso e persistente, con note preponderanti di frutta matura e leggere sfumature di mandorla

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

**Grado Alcolico:** 14,5% 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 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.