CUZZIOLGRANDIVINI

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)

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

PALA
Serdiana , 1950

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.