

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)





Proprietà / Fondatori Mario Pala / Salvatore Pala Inizio Attività 1950 Vitivinicultura Sostenibile Ettari 98 Bottiglie prodotte 450.000

SIYR - CARIGNAGNO - ISOLA DEI NURAGHI

100% Carignano

Zona di produzione: Vigneti di Tanca S'Arai **Terreno:** calcareo argilloso ricco di scheletro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione sulle bucce a temperatura controllata per dieci giorni, terminata la fermentazione alcoolica

viene svolta la fermentazione malo lattica

Affinamento: in legno di secondo e terzo passaggio per 8 mesi,

segue un affinamento in vetro per tre mesi Colore: rosso rubino cupo, quasi impenetrabile

Profumo: intenso di piccoli frutti rossi, di confettura di mora e

ciliegia unite a note speziate di pepe e cuoio

Sapore: Morbido nei tannini e di gran corpo, avvolgente, lunga

persistenza

Grado Alcolico: 14,5% vol



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.