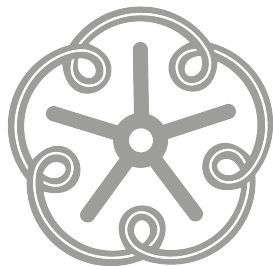


Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)



PALA
Serdiana, 1950

SOPRASOLE VERMENTINO DI SARDEGNA

100% Vermentino

Zona di produzione: Località "Is Crabilis" - Serdiana (CA)

Terreno: argillosi calcarei ricchi di scheletro

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: terminate le fermentazioni, dopo leggera chiarifica, viene fatto riposare per alcuni mesi in tini inox, per poi procedere all'imbottigliamento

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante

Profumo: intenso e persistente con profumi floreali e vegetali, note di tiglio e balsamiche

Sapore: netta predominanza delle note vegetali, caldo e pieno di buon spessore ed equilibrato; con lunga persistenza gustativa

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 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.