Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)

THESYS – BOVALE – ISOLA DEI NURAGHI IGT

80% Bovale, 20% Syrah

Zona di produzione: Uras
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 alcoolica, 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

PALA
Wine Life

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.