

Pala

Italia - Sardegna - Serdiana (CA)





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

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



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.