

PALA

I VIGNETI

1 Tanca S'Arai
Comune di Serdiana
Altezza: 180 m s.l.m.
Esposizione: Sud
Suolo: argilloso calcareo, con tratti marnosi.

2 Is Crabilis
Comune di Ussana
Altezza: 240 m. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Ovest, Sud-Est.
Suolo: calcareo marnoso, con tratti argillosi e sabbie

3 Costa Is Arangius
Comune di Serdiana
Altezza: 140 m. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Ovest.
Suolo: argilloso con marne in profondità.

4 Benatzu Coloru
Comune di Serdiana
Altezza: 170 m. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Est
Suolo: calcareo con tratti argillosi.

5 San Nicolò d'Arcidano
Comune di San Nicolò d'Arcidano
Altezza: 11 m. s.l.
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Suolo: Sabbie bianche profonde

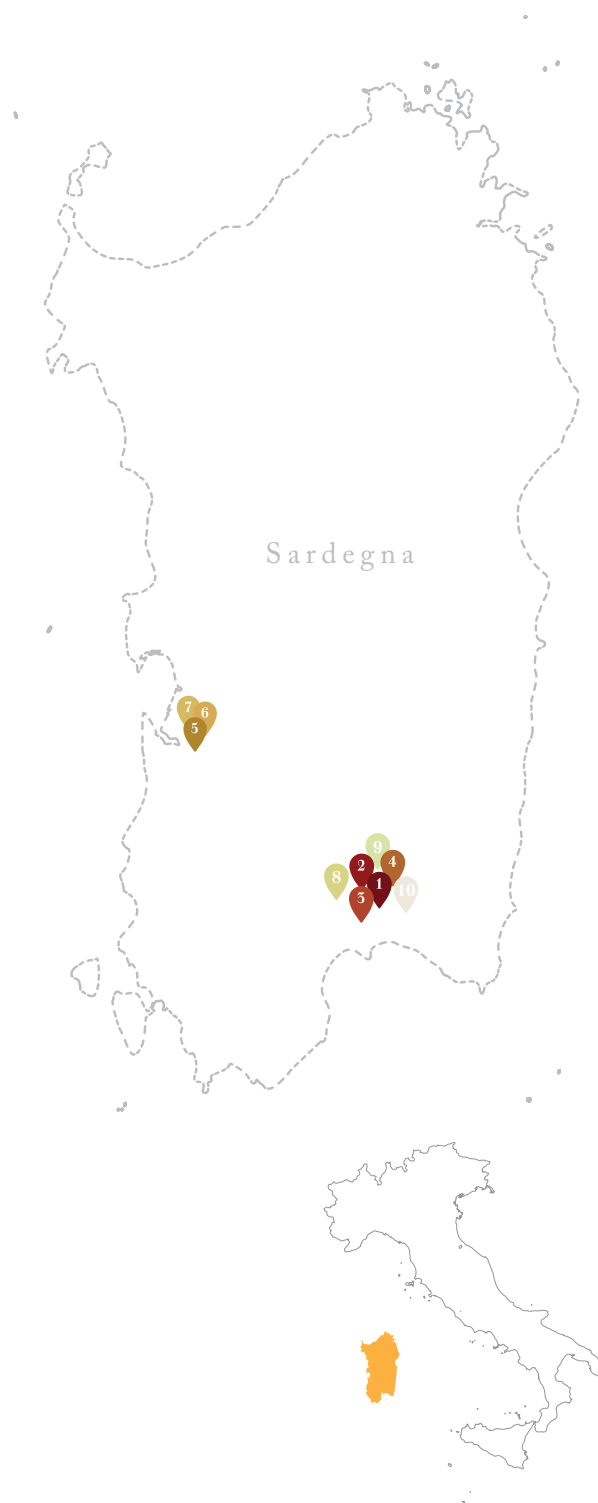
6 Uras
Comune di Uras
Altezza: 11 m. s.l.m.
Esposizione: Sud
Suolo: sabbie bianche profonde

7 Terralba
Comune di Terralba
Altezza: 11 m. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Est
Suolo: sabbie bianche

8 Santa Maria
Comune di Serdiana
Altezza 161 m.s.l.m.
Esposizione Sud
Suolo marne e ghiaie.

9 Su Stani
Comune di Serdiana
Altezza 180 m.s.l.m.
Esposizione Sud
Suolo: calcare e argille

10 Cuccureddus
Comune di Serdiana
Altezza 161 m.s.l.m.
Esposizione sud-ovest
Suolo: gesso e calcare



I NOSTRI VINI



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA

Denominazione Di Origine Controllata

Cannonau è uno dei più antichi vitigni della Sardegna. È ormai appurata la sua origine Nuragica. Al seme che fu trovato all'interno di un nuraghe e datato 1200 a.C. dedichiamo l'etichetta con la rappresentazione del mastio centrale del Su Nuraxi di Barumini, emblema

e simbolo dell'antica civiltà nuragica della Sardegna. Un sito patrimonio dell'umanità a ricordare il patrimonio storico, vinicolo e culturale della Sardegna: il Cannonau

Uve - Cannonau 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Is Crabilis" (Ussana).

Età della vigna - 35 anni.

Resa - 60 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Argillosi calcarei di media collina, ricchi di scheletro, 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Raccolta manuale alle prime ore del mattino. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per dieci giorni. Terminata la fermentazione alcolica viene svolta la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di

rovere francese da tremila litri per dodici mesi cui segue un ulteriore affinamento in vasca per tre mesi e in vetro per ulteriori quattro mesi.

Degustazione - Colore rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, profumo di piccoli frutti rossi, di confettura di mora e ciliegia unite a note di spezie fini. Tannino presente, ma elegante, di corpo, avvolgente. Lunga persistenza.

Abbinamenti e modo di servizio - Carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.



NATURE STELLATO

VERMENTINO

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Stellato Nature nasce così: le uve vengono diraspate e prosegue una macerazione sulle sue bucce, a temperatura controllata di 10°C, per una notte intera. Il vino prosegue poi la fermentazione per ventuno giorni. Terminata la fermentazione, previa pulizia, il vino prosegue il suo affinamento, in acciaio a 15°C. con i suoi lieviti nobili in acciaio e con continui battonnage per quattro mesi. Stellato Nature viene imbottigliato con i suoi lieviti senza

essere filtrato. Questo processo fa sì che il vino prosegua il suo percorso di crescita per moltissimo tempo in bottiglia. È un vino che avrà lunga vita ed evoluzione, nonostante il ridottissimo uso di solfiti (lo stretto necessario). Consigliamo di effettuare, anche in bottiglia ogni tanto i battonnage ovvero capovolgendo la bottiglia più volte per continuare a tenere in sospensione i lieviti che troverete sul fondo.

Uve - Vermentino 100%.

Vigna: - Is Crabilis, Comune di Ussana 292 m. s.l.m.

Tre filari selezionati.

Età della Vigna: 45 anni.

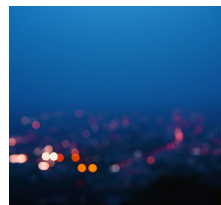
Terreno e Giacitura - Calcareo con Marne.

Esposizione - Sud Est.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento- Raccolta manuale nella prima decade di Ottobre, alle 04:00 del mattino con utilizzo di ghiaccio secco in vigna, per salvaguardarne la freschezza, per evitare ossidazioni, per ridurre l'uso di solfiti.

Note di degustazione - È un concentrato di Sardegna, dal timo a rosmarino, dalla salsedine del mare, ai fiori di acacia, dal profumo del pane carasau alla mela verde e a frutta secca fino a note mielose. L'acidità è elemento fondamentale per il suo invecchiamento. Lunghissimo e persistente in bocca.

Abbinamenti - Dalle ostriche e conchigliacci al pesce affumicato, alle minestre di mare saporose.





S'ARAI

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Tanca, in Sardo, sono i grandi appezzamenti di terra recintati, molto spesso da muretti a secco, nelle zone dove le pietre sono presenti. Tanca S'Arai è appunto il nome del Vigneto, quello che dà il nome al vino che, a tutti gli effetti, è il cru di famiglia. S'Arai è anche uno

dei centoquaranta Grandi Cru d'Italia, l'associazione italiana che li raggruppa. In famiglia e storicamente il metodo di coltivazione del vigneto, con diverse uve in un singolo appezzamento era la via più tradizionale.

Uve - Cannonau 40%, Carignano 30%, Bovale 30%.

Vigne e metodo di coltivazione - Vigneti di Tanca S'Arai (Serdiana); alberello tradizionale e spalliera bassa.

Età della vigna - 70 anni.

Resa - 60 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Di media collina, argillosi calcarei di collina ricchi di scheletro.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - 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 in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 20°. A fermentazione ultimata si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il vino viene lasciato

riposare alcuni giorni per poi poter procedere all'assemblaggio. Dopo l'assemblaggio l'affinamento prosegue per circa un mese in vasca di cemento sotterranea per poi continuare in barriques di rovere francese da 225 litri per circa 14 mesi, successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa 3/4 mesi.

Degustazione - Colore Rubino intenso e consistente con lievi riflessi granata, molto limpido.

Profumo intenso e persistente con note preponderanti di frutta matura e leggermente ammandorlate. Sapore asciutto e morbido di buona struttura, caldo e avvolgente.

Abbinamenti e modo di servizio - Cacciagione da piuma, carni arrosto e brasate, formaggi stagionati ma non piccanti. Servire a 18°/20° stappando un ora prima della mescita o in caraffa.



ENTEMARI

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Entemari in Sardo significa vento del mare (ent'è mari) ed è proprio la brezza marina e la salsedine elemento caratterizzante di molti bianchi Pala. Entemari è il bianco sardo con le maggiori capacità

di invecchiamento; per questo la sua produzione è limitatissima e avviene solo nelle annate migliori. Non sono mai stati prodotti il 2003, il 2009 e il 2018.

Uve - Vermentino 50%, Chardonnay 30%, Malvasia Sarda 20%.

Vigne e metodo di coltivazione - Vigneto Is Crabilis (Ussana) e Acquasassa (Serdiana), alberello e spalliera bassa.

Età della vigna - 40 anni

Resa - 45/50 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Media collina, argillosi calcarei ricchi di scheletro 150/180 m s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Le uve previa pigiatura soffice vengono lasciate a macerare con l'innesto di lieviti selezionati per alcune ore, successivamente alla svinatura il mosto prosegue la fermentazione, previa pulizia, in tini di acciaio inox. Al termine della fermentazione il vino subisce una leggera

chiarifica e prosegue il suo affinamento in inox sui suoi lieviti in acciaio per circa dodici mesi, dopo tale periodo viene imbottigliato e affinato per alcuni mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

Degustazione - Colore paglierino vivace e consistente con striature verdognole, brillante.

Profumo intenso e persistente, fine ed elegante con note fruttate di mela acerba e vegetali. Sapore secco, di notevole struttura e spessore e persistenza. Di piacevole morbidezza, pieno ed equilibrato.

Abbinamenti e modo di servizio - Antipasti magri, minestre asciutte con salse non molto saporose, risotti e pesci grigliati o in salse leggere. Servire a 11°/13° stappando la bottiglia al momento della mescolata.





ASSOLUTO

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Assoluto è il Nasco che è assolutamente sardo. Per questo abbiamo dato questo nome al vino. Ma Assoluto è anche il vino degli amici. Tradizionalmente un bicchiere di Nasco veniva offerto agli ospiti in visita. Per

renderlo più moderno e fresco alla beva, è stata fatta una piccola aggiunta di vermentino, anch'esso raccolto in surmaturazione.

Uve - Nasco 80%, Vermentino 20%.

Vigne e metodo di coltivazione - Vigneti di Tanca S'Arai (Serdiana); Is Crabilis (Ussana) alberello tradizionale e spalliera bassa.

Età della vigna - Varia: da 30 anni.

Resa - 35/40 quintali/ettaro.

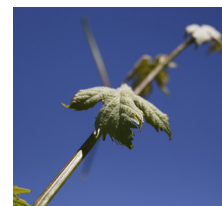
Terreni e Giacitura - Di media collina, argillosi calcarei di collina ricchi di scheletro 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Le uve vengono fatte passare naturalmente in vigna mediante il taglio del capo a frutto che rimane sulla pianta per quindici giorni o un mese a seconda dell'annata. Segue la vinificazione a temperatura controllata delle uve diraspate, con l'innesto di lieviti selezionati. La fermentazione prosegue in tini in acciaio inox a

temperatura controllata intorno ai 20° poi si procede a delle leggere chiarifiche. L'affinamento prosegue per sei mesi in acciaio inox, successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa sei mesi.

Degustazione - Profumo ampio ed intenso, con evidenti note del frutto maturo, frutta secca e miele. Sapore morbido e concentrato, decisamente dolce ma equilibrato; buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio - Pasticceria secca a base di mandorle o noci, formaggi erborinati e un po' piccanti. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescita.



ESSENTIJA

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Essentija (leggi essentia) è essenzialmente un Bovale (sardo), per questo il nome. Davanti ad un fuggi fuggi generale da parte di molti produttori cooperativi e al progressivo abbandono del vitigno, anch'esso autoctono della Sardegna, abbiamo deciso anni fa di

investire nell'area più vocata. Oggi produciamo questo Bovale da vigneti su sabbia e su piede franco, alcuni con fondo vulcanico (dopo sei metri di sabbia!).

Uve - Bovale 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Vigneti di Terralba e Uras alberello tradizionale e piede franco.

Età della vigna - Da 40 a 120 anni a seconda dell'appezzamento.

Resa - 40 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Sabbie bianche finissime, 11 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Dopo la pigiadiraspatura segue la macerazione a temperatura controllata, con l'innesto di lieviti selezionati, che dura tra gli 8 e i 10 giorni.

Terminata la fase di macerazione la fermentazione prosegue in tini in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 22°/24°. A fermentazione ultimata si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il

vino viene lasciato riposare alcuni giorni. Dopo di che l'affinamento prosegue per circa quattro mesi in vasca di cemento sotterranea per poi continuare in botti di rovere francese da 1000 litri per circa 12 mesi e di nuovo due mesi in acciaio inox. Successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa 3/4 mesi.

Degustazione - Colore Rubino intenso e consistente con lievi riflessi granata, molto limpido.

Profumo intenso e persistente con note preponderanti di frutta matura, su tutte prevale la prugna. Sapore asciutto e morbido di buona struttura, caldo e avvolgente.

Abbinamenti e modo di servizio - Cacciagione da piuma, carni arrosto e brasate, formaggi stagionati ma non piccanti. Servire a 18°/20° stappando un'ora prima della mescita o in caraffa.





STELLATO

VERMENTINO

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Sono passati oltre quindici anni da quando, in azienda, decidemmo di affiancare al classico Vermentino Soprasole (allora si chiamava Crabilis, come la vigna, poi I Fiori), un nuovo vermentino. Doveva rompere gli schemi, competere con

le mineralità del nord, ma avere più spessore e più mediterraneità, essere un outsider insomma e così pensammo al nome. Stellato, non solo il cielo, ma così come quei ristoranti che rispettano la tradizione osando e innovando e diventando Stellati, appunto.

Uve - Vermentino 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Is Crabilis" (Ussana), spalliera bassa.

Età della vigna - 50 anni.

Resa - 65 quintali/ettaro.

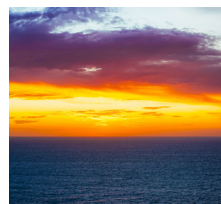
Terreni e Giacitura - Sabbiosi e argillosi calcarei ricchi di scheletro, di media collina, 150/180 m s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - 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 12°, terminate le fermentazioni, il vino rimane a contatto con le fecce fini per circa tre mesi al termine del quale, dopo pulizia, si procede all'imbottigliamento.

Degustazione - Colore paglierino intenso con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente

con profumi floreali e vegetali di macchia mediterranea e di frutti estivi. Piacevole corrispondenza gusto-olfattiva, caldo e pieno di buon spessore e viva acidità, equilibrato.

Abbinamenti e modo di servizio - Piatti marinari in genere, conchigliacei e crostacei; pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minestre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 12° stappando la bottiglia al momento della mescita.



THESYS

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Dietro ai vitigni sardi ci sono molte teorie e tesi ma, per fortuna, anche qualche certezza. Come l'originalità del Vitigno Bovale che, in questo caso esprime un territorio ancora da scoprire, la terra d'origine del, forse, più grande vitigno dell'isola.

Uve - Bovale 100%

Vigne e metodo di coltivazione - Uras e San Nicolo d'Arcidano alberello tradizionale su piede franco 11 m. S.l.m e Sordiana.

Terreni e giacitura - Sabbie bianche e pianeggianti poco distanti dal mare, 11 m s.l.m. e terreni di collina Argillo-Scistosi per i vigneti di Sordiana 160 m.s.l.m.

Età della vigna - 70 anni

Resa - 45 quintali/ettaro

Vinificazione, maturazione, affinamento - Raccolta manuale alle prime ore del mattino. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per dieci giorni, terminata la fermentazione alcolica viene svolta la fermentazione malolattica e l'affinamento in legno

nuovo per 3 mesi. Allo stesso segue un affinamento in vetro per tre mesi.

Degustazione - Rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, profumo intenso vinoso di piccoli frutti rossi, di confettura di prugne e marasche unite a note speziate di cuoio, pepe nero e caffè tostato. Tannini eleganti e morbidi, di gran corpo, avvolgente. Lunga persistenza.

Abbinamenti e modo di servizio - Carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.





CHIARO DI STELLE

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Per molto tempo l'idea di un rosé come unico complemento di gamma non ci piaceva, presuntuosamente, volevamo produrre un rosato che fosse degno delle antiche tradizioni della Sardegna in fatto di rosé

aggiungendo un pizzico di modernità. Chiaro di Stelle inoltre, è riuscito a incantare anche la Francia vincendo il titolo di Rosé du Monde, Bordeaux.

Uve - Monica 40%, Carignano 30%, Cannonau 30%.

Vigne e metodo di coltivazione - Vigneti di Benatzu Coloru (Serdiana); alberello tradizionale e spalliera bassa.

Età della vigna - 30 anni.

Resa - 70 quintali/ettaro.

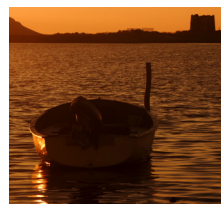
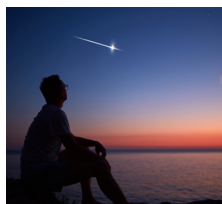
Terreni e Giacitura - Di media collina, argillosi calcarei di collina ricchi di scheletro o sabbiosi, 150/180 m s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Vinificazione in rosa delle uve con macerazione parziale delle bucce per dodici ore segue pulizia del mosto con sedimentazione. La fermentazione prosegue a temperatura controllata per due settimane a 16°

C in vasche di acciaio inox. Una piccola filtrazione precede l'imbottigliamento del prodotto ancora giovane per preservare aromi e freschezza.

Degustazione - Colore rosato brillante, con riflessi ciliegia. Profumo di piccoli frutti rossi, ciliegia, lampone, mora, con note floreali e una piccola salinità. Bouquet elegante e intenso. Sapore soave, con buona corrispondenza olfattiva, note di piccoli frutti rossi e buona freschezza. Buona struttura e persistenza.

Abbinamenti e modo di servizio - Ottimo come aperitivo, con fritti di mare e di verdure, antipasti di terra delicati o di mare in salsa. Risotti di mare e alle verdure, primi piatti leggeri. Servire a 12° stappando la bottiglia al momento del servizio



SIYR

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

Siray è un nome antico in Sardegna, una città fenicia, poi punica nel sud ovest. In quell'area i Fenici introdussero il vitigno che poi, a macchia di leopardo ha conquistato l'isola. SIYR è oggi in purezza nel vitigno, innominabile per via delle norme obsolete relative all'IGT (sarebbe CRGN usando le consonanti) è presente nelle nostre vigne da sempre. Qui da un vigneto quarantenne.

Uve - Carignano 100%

Vigne e metodo di coltivazione - Tanca S'Arai (Serdiana), spalliera bassa.

Terreni e giacitura - Di media collina 150/180 m s.l.m. calcarei argillosi ricchi di scheletro.

Età della vigna - 40 anni

Resa - 60 quintali/ettaro

Vinificazione, maturazione, affinamento - Raccolta manuale alle prime ore del mattino. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per dieci giorni. Terminata la fermentazione alcolica viene svolta la fermentazione malolattica e l'affinamento in legno di secondo e terzo passaggio per 8 mesi. Allo stesso segue un affinamento in vetro per tre mesi.

Degustazione - 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. Morbido nei tannini e di gran corpo, avvolgente. Lunga persistenza.

Abbinamenti e modo di servizio - Carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.



SOPRASOLE

VERMENTINO DI SARDEGNA

Denominazione Di Origine Controllata



Il Vermentino è il più moderno tra i vitigni della Sardegna, è ormai parte del patrimonio di questa isola in mezzo al Mediterraneo da quattrocento anni. Pensare Vermentino significa pensare alla Sardegna, che è diventata la sua terra di elezione, la sua patria. Così come accade nei vigneti che la famiglia Pala coltiva sin dal 1950, utilizzando sempre e solo lo stesso clone, riprodotto e adattato in queste colline calcaree che guardano il mare del golfo di Cagliari. Soprasole è la Sardegna di luce brillante, di scogliere bianche, di colline, di vigne color smeraldo così come le

acque del suo mare alla luce del sole che le accarezza... Soprasole è il blu notte pieno di scintille e luci di serate memorabili; è ricordi di passeggiate in spiaggia profumate da mille essenze mediterranee. È un aquilone che vola in spiaggia perso nel blu immenso del cielo... è l'eleganza ed il glamour delle serate più belle. Soprasole è chiudere gli occhi e ritrovarsi in Sardegna.

L'immagine in etichetta è un'opera d'Arte firmata da Maria Jole Serrelli fatta con fili e stoffe che raccontano tradizioni, territorio, modernità della Sardegna.

Uve - Vermentino 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Is Crabilis" (Ussana), spalliera bassa.

Terreni e giacitura - Argillosi calcarei ricchi di scheletro, di media collina, 150/180 m. s.l.m.

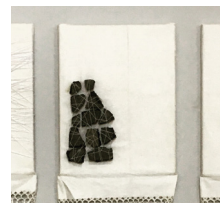
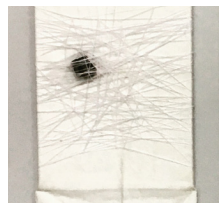
Età della vigna - 35 anni.

Resa - 80/90 quintali/ettaro.

Vinificazione, maturazione, affinamento - 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°. Terminate le fermentazioni, dopo leggera chiarifica, viene fatto riposare per alcuni mesi in tini inox, per poi procedere all'imbottigliamento.

Degustazione - Colore paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente con profumi floreali e vegetali, note di tiglio e balsamiche. Sapore con netta predominanza delle note vegetali, caldo e pieno di buon spessore ed equilibrato; con lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti e modo di servizio - Piatti marinari in genere, pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minestre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescolata.



MILLELUCI

NURAGUS DI CAGLIARI

Denominazione Di Origine Controllata

Il Nuragus è il più antico vitigno della Sardegna, secondo recenti scavi addirittura selvatico, secondo altri introdotto dai Fenici nel 2.500 a.C. attraverso il porto e la città di Karalis, l'attuale Cagliari. Oggi è molto raro al punto che sono ancora pochi i produttori a lavorarlo. Per Pala è quasi un membro della famiglia, oltre che essere il vitigno del territorio per eccellenza. È figlio della Sardegna del sud, delle colline di Serdiana a tratti marnose a tratti calcaree, abituato alle estati calde, alle Milleluci del sole e ai riflessi sul mare, così come al vento ricco di salsedine.

Uve - Nuragus 100%

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Acquasassa" (Serdiana) e "Is Crabilis" (Ussana); spalliera bassa e alberello tradizionale.

Età della vigna - 45 anni.

Resa - 90/100 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Argillosi calcarei poveri di scheletro in media collina.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - 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°. Terminate le fermentazioni, dopo leggera chiarifica viene fatto riposare per alcuni mesi in tini inox, per poi procedere all'imbottigliamento.

Caparbio e gentile, con una nota ruvida, come i sardi. Milleluci ti racconterà di questo, della sua Sardegna, del suo territorio, della sua storia... un giro in barca proprio quando il sole e il mare offrono un meraviglioso spettacolo di luci. Si vestirà per portarti al ristorante tra le Milleluci della città ma ti racconterà sempre della sua Sardegna, di questa terra affacciata sul mare e dei suoi profumi.

L'immagine in etichetta è un'opera d'Arte firmata da Maria Jole Serreli fatta con il filo di ferro e rappresenta padre e figlio pescatori.

Degustazione - Colore paglierino chiaro con unghia e riflessi verdolini. Profumo delicatamente fruttato, di buona intensità e persistenza. Note fresche vegetali. Sapore secco e fresco di buona intensità e acidità. Media persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio - Antipasti magri di pesce, minestre con conchigliacei, pesce bollito e primi dai condimenti leggeri. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescita.



OLTRELUNA MONICA DI SARDEGNA

Denominazione Di Origine Controllata



Non esistono studi sul vitigno Monica in grado di individuare la sua esatta provenienza. Ciò che è certo è che fu portato in Sardegna e piantato nel 1400 dai Monaci Camaldolesi intorno ai loro monasteri. Da qui uva dei monaci, uva monaca e poi Monica... molte teorie, molti ricordi di altri vitigni che il carattere della Sardegna ha trasformato e adattato. Oggi il Monica è figlio perfettamente integrato di Sardegna, la parte a sud est è la sua terra di elezione... e dunque di casa in famiglia Pala. Oltreluna ha lo spirito e il carattere della Sardegna

in cui il vitigno vive e respira, ma mantiene una piccola e intrigante memoria della sua origine misteriosa. Gentile come il suo nome, ma straordinariamente complesso come la terra che lo ospita. È la luna che si riflette su un mare d'argento nel blu della notte, è un viaggio cominciato e sempre in evoluzione... è pensare al carattere della Sardegna selvaggia con una straordinaria ed elegante versatilità.

L'immagine in etichetta è un'opera d'Arte firmata da Maria Jole Serrelli, è l'aroma del vino che sublima in cielo.

Uve - Monica 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Benattu Coloru" (Serdiana), alberello tradizionale.

Età della vigna - 30 anni.

Resa - 70/80 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Argillosi calcarei poveri di scheletro.

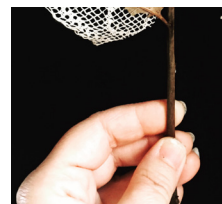
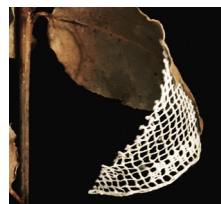
Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Le uve previa pigiadiraspatura seguono una macerazione, con l'innesto di lieviti selezionati, a temperatura controllata di 20° C della durata di cinque giorni minimo. Dopo la svinatura la fermentazione prosegue, sempre a temperatura controllata in tini in acciaio inox. Terminata la fermentazione, dopo leggere chiarifiche,

l'affinamento prosegue per circa 6 mesi in vasche di cemento sotterranee e in bottiglia per 2/3mesi.

Degustazione - Colore rubino intenso con unghia leggermente violacea, molto limpido.

Profumo intenso e persistente con discreta concentrazione di note vegetali e speziate dalle quali emerge una leggera nuance di liquirizia. Sapore asciutto e morbido, piacevolmente fresco, equilibrato e armonico di buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio - Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo anche con salse saporose, carni bianche in tegame e grigliate, formaggi caprini e pecorini di media stagionatura.



CENTOSERE

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione Di Origine Controllata

Il Cannonau è il Re, il Principe e il Vassallo della Sardegna... la sua origine è controversa e figlia di mille campanili. Mille teorie mai confermate che lo danno come importato dagli Spagnoli nell'isola durante il loro dominio intorno al 1400 e invece gli studi confermati e solo sommariamente divulgati su vinaccioli di Cannonau ritrovati in un Nuraghe e datati 1200 a.C. che ne confermano l'origine sarda, vera. È sicuramente parte della famiglia dei vitigni grenache, ma è senz'altro diverso dall'affermare che sia il padre-famiglia così come è vero che tutti i figli sono unici e mai uguali tra loro. Centosere è Cannonau di Sardegna, figlio di Sardegna, fiero, forte e contemporaneamente gentile ed elegante, determinato. Ti fa scoprire piano piano

i profumi di mirto, una passeggiata nei boschi della Sardegna, una bacca di corbezzolo e quell'improvvisa folata di vento ricca di salsedine dal mare, che nell'isola non è mai lontano, che ti punge il naso come il pepe nero e che ti arriva anche quando sei su in montagna. Centosere è un signore, un gentleman in abito da sera che ti accompagna per il mondo, capace di condividere con te e con gli altri una serata importante ed elegante... Centosere è un signore che, fiero, in una tavola con vista sulla Tour Eiffel di Parigi o su Central Park, risponde deciso "Sì" quando gli chiedono "sei sardo?".

L'immagine in etichetta è un'opera d'arte firmata da Maria Jole Serrelli. L'Eleganza.

Uve - Cannonau 100%.

Vigne e metodo di coltivazione - Località "Is Crabilis" (Ussana) e "S'Acquasassa" (Serdiana), spalliera bassa e alberello tradizionale.

Età della vigna - 35 anni.

Resa - 80 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Argillosi calcarei di media collina, ricchi di scheletro, 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Le uve previa pigiadiraspatura macerano con l'innesto di lieviti selezionati per circa 6/7 giorni. Terminata la macerazione la fermentazione prosegue a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il prodotto prosegue l'affinamento in cemento e inox per circa sei

mesi dopo di che verrà imbottigliato per passare altri 2/3 mesi in bottiglia.

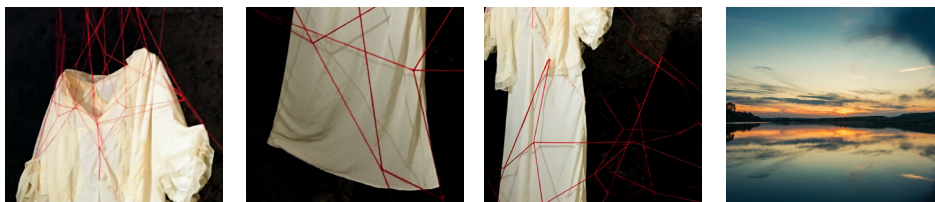
Degustazione - Colore rosso rubino intenso con unghia violacea, molto limpido.

Profumo intenso fresco ed immediato con nuances di frutta rossa matura e note vegetali.

Sapore asciutto e morbido di buona struttura e persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio - Antipasti di salumi, primi piatti dai condimenti saporosi, carni bianche e rosse non eccessivamente grasse, formaggi di media stagionatura.

Servire a 16°/18° stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.





SILENZI ROSSO ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

La Sardegna è una grande isola con tratti molto selvaggi e spopolati. Percorrerla è quasi attraversare un continente con le sue pianure, le sue montagne. Tratti desertici e brulli o rigogliosi avvolti nei Silenzi della

natura. Nella filosofia produttiva vini di grandissima qualità, riconosciuta da numerosi premi. Oscar nelle occasioni di consumo.

Uve - Carignano, Monica.

Vigne e metodo di coltivazione - I vigneti della nostra azienda agricola allevati ad alberello e spalliera bassa.

Età della vigna - Da 30 anni.

Resa - 70/80 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Di media collina argillosi calcarei, ricchi di scheletro. 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Macerazione a temperatura controllata e innesto di lieviti selezionati, al termine della fermentazione seguono leggere chiarifiche e l'affinamento in vasche inox e in bottiglia.

Degustazione - Rosso rubino vivace con riflessi violacei, profumo intenso con note di frutti rossi, sapore

asciutto e morbido di buona persistenza.

Abbinamenti e modo di servizio - Primi piatti e carni rosse magre, formaggi mediamente stagionati e freschi. Servire a 16°/18°, stappare al momento.



SILENZI BIANCO

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

La Sardegna è una grande isola con tratti molto selvaggi e spopolati. Percorrerla è quasi attraversare un continente con le sue pianure, le sue montagne. Tratti desertici e brulli o rigogliosi avvolti nei Silenzi della

natura. Nella filosofia produttiva vini di grandissima qualità, riconosciuta da numerosi premi. Oscar nelle occasioni di consumo.

Uve - Vermentino 50%, Nuragus 50%.

Vigne e metodo di coltivazione - I vigneti della nostra azienda agricola allevati ad alberello e spalliera bassa.

Età della vigna - Da 20 anni.

Resa - 100/110 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura - Di media collina argillosi calcarei, ricchi di scheletro. 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento - Pressatura soffice delle uve, segue fermentazione a temperatura controllata e, dopo leggere chiarifiche, l'affinamento in acciaio e vetro.

Degustazione - Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, sapore mediamente intenso e persistente con note floreali e fruttate.

Abbinamenti e modo di servizio - Antipasti di mare, primi piatti e pesce. Servire a 10°/12°.

