



## Chiaro di stelle

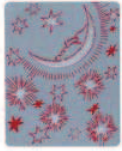
Isola dei Nuraghi I.G.T.  
Indicazione Geografica Tipica  
*Typical Geographic Indication*

Rosé  
*Rosé table wine*



PALA

Wine life.



**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:** 15 anni.

**Resa:** 70 quintali per 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°C stappando la bottiglia al momento del servizio.

**Grapes:** Monica 40%, Carignano 30%, Cannonau 30%.

**Vineyards and method of cultivation:** vineyards of *Benatzu Coloru* (Serdiana) traditional sapling.

**Age of vineyard:** 15 years.

**Crop production:** 70 quintals to the hectare.

**Soil type:** of medium hill, calcified clay and sandy, rich in texture.

**Vinification, refinement:** vinification "in pink" of the red grapes after a partial maceration for twelve hours, after which follows a light cleaning of the must. The fermentation follows at a constant temperature of 16°C for two weeks in stainless steel vats. A small filtering of the most precedes the bottling when is still young to preserve aroma and freshness.

**Tasting:** brilliant cherry rosé. Intense aroma of little red fruits: cherry, raspberry, blackberry with floral notes and a little salty tang. Elegant and intense bouquet. Suave flavour, with a pleasant nose-palate harmony and nice acidity. Good structure and persistence.

**Suggestions for use:** as an aperitif, with fried seafood or fried vegetables. Seafood starters and non spicy light salami. Risotto and pasta with vegetables and light main courses. Serve at 12°C uncorking at the moment of decanting.



**PALA**

Wine life.

PALA, Azienda Agricola  
Via Verdi, 7 - 09040 Serdiana, Sardegna, Italia - Tel. +39 070 740284 - Fax +39 070 745088  
info@pala.it www.pala.it

PALA e il suo logo sono marchi registrati in Italia, UE, USA, CDN, RUS, J, AU, NZ, BR, IND e in altri paesi.  
PALA and device are registered trademarks in Italy, UE, USA, CDN, RUS, J, AU, NZ, BR, IND, and other countries.