



## Essentija

Bovale. Isola dei Nuraghi I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica  
*Typical Geographic Indication*

Rosso  
*Red table wine*



PALA

Wine life.



**Uve:** Bovale 100%.

**Vigne e metodo di coltivazione:** vigneti di *Tanca S'Arai* e *Benatzu Coloru* (Serdiana) alberello tradizionale e spalliera bassa.

**Età della vigna:** da 10-15 a 30-40 anni a seconda dell'apezzamento.

**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:** 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°C. 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 e 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°C stappando un ora prima della mescita o in caraffa.

**Grapes:** Bovale 100%.

**Vineyards and method of cultivation:** vineyard of *Tanca S'Arai* and vineyard of *Benatzu Coloru* (Serdiana); low espalier, traditional sapling.

**Age of vineyard:** ranging from 10-15 until 30-40 years, depending on the vineyard.

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

**Soil Type:** of medium calcium clay hills rich in texture, 150-180 mt above sea level.

**Vinification, refinement:** after the pressing of the grapes follows the maceration at controlled temperature with the addition of selected yeasts, that lasts from 8 - 10 day. The maceration terminated, the fermentation follows in vats of stainless steel at a controlled temperature of about 22°-24°C. After the fermentation follows a light clarification. The wine is then allowed to rest for a few days. The refinement follows for about four months in underground cement baths. It is then ready to continue in stainless steel vats. After which period it is bottled and left for a few more months before being put into commerce.

**Tasting:** deep ruby red colour and consisting of light very clear burgundy reflections. Intense persistent perfume with preponderous notes of mature fruit. Dry taste and soft with a good structure, hot and embracing.

**Suggestions for use:** gamebirds roast and braised meats, seasoned cheeses but not too spicy. Serve at 18°-20°C uncorking one hour before 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