Il Vermentino Pala premiato dal Gambero Rosso per il secondo anno

lowstellatopala-87e8df3a

Sorride **Mario Pala** mentre commenta la notizia fresca relativa all'assegnazione dei **Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso 2017** allo **Stellato**, il **Vermentino** di casa Pala: "Bisogna saper attendere. Noi ci abbiamo creduto dal 2005, primo anno di produzione, abbiamo investito e poi abbiamo saputo aspettare. In tutto il mondo il nostro Stellato va a ruba. Semmai era c'era un pregiudizio da superare. Oggi posso finalmente affermare 'forte e chiaro' che i grandi Vermentini sardi si fanno anche nel sud dell'isola".

Stellato già lo scorso anno aveva ricevuto il massimo riconoscimento della guida italiana e, contemporaneamente, insieme al fratello Stellato Nature (non filtrato) i massimi punteggi – rispettivamente 91 e 93 punti – da *Wine Enthusiast*, la rivista che indirizza le scelte degli intenditori di vino americano. La filosofia produttiva che Mario Pala persegue punta alla creazione di **vini di qualità a forte vocazione territoriale** che possano contare su vigneti in esposizione ottimale, coltivati con metodi tradizionali e secondo le regole della coltivazione biologica integrata. Pala ha scelto di concentrare la produzione sulla valorizzazione dei più antichi vitigni sardi come **Nuragus, Nasco, Bovale e Monica**, cui si aggiungono i più noti Vermentino e Cannonau. Il raro utilizzo di vitigni internazionali, è finalizzato all'esaltazione e affinamento dei gusti peculiari dei vitigni sardi.

Un simile approccio si riflette anche **nel packaging e nella distribuzione**. Accanto alla riscoperta e alla valorizzazione di vitigni autoctoni, Pala pone una grande attenzione a tutto ciò che ruota intorno al vino: il cibo, il territorio, la cultura.

[caption id="attachment_109875" align="alignleft" width="300"]Mario Pala Mario Pala[/caption]

Mario Pala con la moglie Rita, i figli Maria Antonietta, Elisabetta, Massimiliano è impegnato nell'azienda di famiglia, fondata nel 1950, fin da giovanissimo e ha saputo **trasformarla in una moderna realtà**, tra le più apprezzate e innovative del panorama vitivinicolo della Sardegna e ciò grazie a una cura estrema della qualità, un'estrema attenzione al dettaglio e una fedeltà totale alle forti

radici sarde. Perizia che si ritrova anche nelle scelte distributive che destinano il vino, in tutto il mondo. Strategia premiata nel corso degli ultimi 15 anni da riconoscimenti internazionali da parte di autorevoli guide e riviste di settore, nei concorsi enologici in tutto il mondo.