



LINEA GRAND CRÙ



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

ALGHERO



I GRANDI CRÙ DELLA CANTINA SANTA MARIA LA PALMA.

La Cantina Santa Maria La Palma in Alghero (Sardegna), si posiziona ai primissimi posti nel panorama della produzione vitivinicola dell'isola. In questi 50 anni di attività ha saputo sfruttare la speciale realtà pedoclimatica del territorio per produrre grandi vini ben apprezzati dagli enogastronomi e dai consumatori più esigenti.

La linea "Gran Crù" nasce proprio per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento alla qualità. Un mercato ormai stanco della omologazione dilagante di gusti e qualità e che desidera riconoscere nel prodotto l'inconfondibile impronta del luogo di provenienza.

Questa linea di grandi vini è composta da prodotti ottenuti con uve selezionate, provenienti da vigne scelte per la peculiarità dei terreni su cui sorgono e per la loro particolare esposizione. In qualche caso la riscoperta di antichi vitigni autoctoni, ha permesso di fondere armoniosamente l'esperienza dei tecnici con le caratteristiche di uve preziose ma che con il tempo erano state trascurate.

I vini della linea "Gran Crù" basano le loro caratteristiche sulla fragranza, la freschezza, la struttura e l'intensità dei profumi. Sono ottenuti con le più attuali tecniche di vinificazione, lunghi tempi di fermentazione e con un affinamento finale studiato per esaltare al meglio le caratteristiche tipiche di ciascuno dei prodotti di questa linea. Dalla conservazione a freddo ed al batonnage per i vini bianchi, all'affinamento finale i botti di rovere di Slavonia o barriques di Allier per i rossi.

La cura posta nel produrre il vino in ogni fase della lavorazione, si completa con l'attenzione con cui vengono scelti i vetri, i sugheri e le caratteristiche delle confezioni. Un impegno ulteriore per dare al prodotto una presentazione ottimale e al consumatore la garanzia di una qualità davvero superiore.





THE GRANDI CRÙ OF THE SANTA MARIA LA PALMA CELLAR.

The Santa Maria La Palma Cellar in Alghero has been one of the leading producers of fine wines on the island of Sardinia in these 50 years. The cellar has succeeded in taking advantage of the special soil and climate in the area to create wines that are treasured by both connoisseurs and expert consumers alike.

The “Grand Crù” product line was specifically developed to meet the demands of today’s market, which is paying more and more attention to quality. The market has grown tired of the trend toward minimising differences in taste and characteristics. And it is willing to recognise the unmistakable impression left by the place where the wine originates.

The “Grand Crù” line of great wines is composed of products made with selected grapes from vineyards chosen for the richness of their soil and their special exposure to the sun. In certain cases, a revival of antique local varietals has enabled the experience of the winemaker to be agreeably applied to grapes that are still valuable, yet had been neglected over time.

The attributes of the wines in the “Grand Crù” line are their exceptional fragrance, freshness, structure, and intense bouquets. They are produced with the latest winemaking techniques and undergo long periods of fermentation, Depending on their type, they may also be finished in Slavonian Oak barrels or in “Barriques”.

The care taken at every step in the winemaking process is enhanced by the care with which the cellar chooses its bottles, corks, packages and boxes. Because of this additional effort, the product is packed in the best way possible and the consumer is assured that the wine is of truly superior quality.

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

CANNONAU



Le uve Cannonau di questo Crù provengono dai vigneti di Maristella e Guardia Grande dove il terreno calcareo, ricco di sabbia ed argille ferrose, assicura loro la migliore maturazione. Il vino, dopo attenta e sapiente vinificazione, completa la maturazione in barriques di Allier. L'affinamento conclusivo in bottiglia, esalta infine le pregiate caratteristiche.

Colore: Rosso rubino tendente leggermente al granato.

Profumo: Intenso, caratteristico, giustamente persistente con evidenti note di legno pregiato.

Sapore: Fine e persistente, caldo, morbido, con marcati sentori di legno in ottima armonia con quelli inconfondibili del Cannonau.

Accostamenti: Primi piatti corposi, arrostiti di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

The Cannonau grapes in this Crù are produced near the towns of Maristella and Guardia Grande. Its calcareous soil is rich in sand and ferrous clays, thus enabling the grapes to ripen in the best way possible. The wine, after a careful wine making, matures in Allier Barriques, and it is finished in the bottle, where it acquires all the fine characteristics it is famous for as it ages.

Colour: Ruby red, slightly tending toward garnet red.

Bouquet: Strong, characteristic, persistent to the right extent, with clear suggestions of fine wood.

Flavour: Very fine and persistent, warm, soft, dominated by suggestions of fine wood that are excellently balanced with the unmistakable taste of Cannonau.

Serving Suggestions: Hearty first courses, roasts of red meat and wild game.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

CANNONAU RISERVA

L'uva di questa pregiata Riserva viene selezionata con cura nei vigneti di Guardia Grande, Villassunta e Porto Conte, vendemmiata a mano e posta a macerare in vinificatori di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene fatto maturare parte in botti di rovere e parte in barriques. L'assemblaggio e l'affinamento finale in bottiglia ne esaltano l'elegante struttura e l'armoniosità dei profumi.

Colore: Rosso Granato.

Profumo: Intenso, con piacevoli sentori di frutta matura in armonia con le evidenti note di rovere tostato e vaniglia.

Sapore: Secco, caldo, vellutato morbido, persistente con retrogusto di vaniglia e spezie.

Accostamenti: Formaggi stagionati e piatti a base di carne e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

The grapes of this superior reserve are selected with care in the vineyards of Guardia Grande, Villassunta and Porto Conte. They have been picked by hand and left to macerate in steel wine vasks at a controlled temperature.

The wine is left to mature in both oaken casks and barriques. The merging of the product and final improvement in bottles lead to an elegant structure and harmony of scents.

Colour: Garnet red.

Bouquet: Intense with hints of mature fruit in harmony with the evident traces of toasted oak and vanilla.

Flavour: Dry, warm, with a velvet body, with persistent vanilla spice aftertaste.

Serving Suggestions: Mature cheeses, meat and game based dishes.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.



ALGHERO D.O.C.

CAGNULARI



Nei vigneti della località di Villassunta si producono le uve di questo vitigno autoctono, su di un terreno calcareo, che assicura loro una maturazione ottimale. La cura particolare nella vinificazione ed il lungo riposo dopo l'imbottigliamento esaltano, infine, l'elegante struttura e l'inconfondibile profumo di questo nobile vino.

Colore: Rosso rubino carico tendente leggermente al violetto.

Profumo: Intenso, suadente, caratteristico, con sentori di liquirizia e frutti di bosco.

Sapore: Pieno, morbido, intenso e persistente; con evidenti note di confetture di frutti rossi e ciliegia marasca.

Accostamenti: Si accompagna a formaggi di media stagionatura, risotti, bolliti, arrosti di carni bianche o rosse.

Temperatura di servizio:
18°C - 20°C

Alcool: 13% vol.

Vineyards in the Villassunta area produce these splendid grapes on calcareous soil, providing an optimal maturity. Following the ancient wine making tradition, after it is bottled, the wine is finished in the bottle and acquires its fine characteristics.

Colour: Ruby red, slightly tending toward violet.

Bouquet: Strong, smooth, characteristic, with hints of grass and wild berries.

Flavour: Full, soft, strong and persistent, with clear suggestions of red berry and Marasca cherry preserves.

Serving Suggestions: Good with cheeses that are aged to a moderate degree, rice dishes, boiled meats, roasts of red or white meat.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13% vol.

VENDEMMIA 2007 / ALGHERO ROSSO D.O.C.

CINQUANTA VENDEMMIE

Le uve Cagnulari e le altre uve rosse di Alghero vengono vendemmiate esclusivamente a mano, pigiate e poste a macerare in fermentini di acciaio di piccola capacità. Alla macerazione per 4 settimane segue la svinatura ed il travaso in piccoli serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 18 - 20° C. Le piccole partite vengono suddivise in barriques da 225 lt. e tonneau da 350 lt., per 12-15 mesi. All'assemblaggio segue un lento affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Intenso e suadente con evidente bouquet speziato. Pregevoli note di ciliegia e vaniglia.

Sapore: Morbido, giustamente tannico, caldo, di corpo, con un piacevole retrogusto di frutta matura e caramella mou.

Accostamenti: Piatti importanti della tradizione sarda e arrostiti in genere. Formaggi pecorini di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio:
18°C - 20°C

Alcool: 13,5% vol.

This wine is produced using Cagnulari and other red-skinned grapes of Alghero area. The grapes are harvested by hand, pressed and left to macerate in steel vats for four weeks. The wine is devatted and racked in small tanks, at a controlled temperature of 18-20° C to complete its evolution. The small batches of wine are then aged in barriques and tonneaux for between 12 and 15 months. Long Refine in bottle before.

Colour: Ruby red with garnet reflections.

Bouquet: Intense and charming by pleasant notes of cherry and vanilla.

Flavour: Smooth, suitably tannic, warm and full-bodied. The finish is laden with notes of ripe fruit and soft toffee.

Serving Suggestions: Ideal with Sardinian starters and roast meats, also with pecorino cheeses medium - and long-term seasoning.

Serving Temperature: 18°C - 20°C

Alcoholic Content: 13,5% vol.



ALGHERO D.O.C.

CHARDONNAY TRIULAS



Vino bianco ottenuto dalle uve del nobile vitigno Chardonnay coltivato al caldo sole della pianura Algherese, che gli dona eleganza nei profumi e pienezza nel sapore.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso, fine ed elegante, giustamente persistente con note marcatamente fruttate tipiche dello Chardonnay, come la mela golden e la banana.

Sapore: Invitante, fresco, morbido, con evidenti sentori di mela e liquirizia.

Accostamenti: È un vino elegante, carezzevole e vellutato, da accostare a piatti di pesce della migliore gastronomia, antipasti, minestre asciutte e in brodo.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 13% vol.

White wine made from the grapes of noble Chardonnay vines grown on the plains of Alghero in hot sun, which gives it its elegant bouquet and full flavour.

Colour: Straw-yellow.

Bouquet: Intense, elegant and refined, it lingers pleasantly with strong fruity tones like golden apple and banana, typical of Chardonnay.

Flavour: Cool, smooth and inviting, with the clear scent of apple and liquorice.

Serving Suggestions: An elegant wine, coaxing and velvety, it is best served with cordon bleu fish dishes, starters, pasta and pasta soups.

Serving Temperature: 10°C - 12°C

Alcoholic Content: 13% vol.

ALGHERO D.O.C.

SAUVIGNON ESTIÙ

Vino bianco ottenuto dalle uve Sauvignon, importante vitigno originario della valle della Loira, diffusosi successivamente in larga parte del mondo.

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: Aromatico, delicato, non stucchevole, che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana.

Sapore: Asciutto, ma nel contempo elegante, pieno e vellutato con caratteristiche note speziate ed uno spiccato sentore di pesca.

Accostamenti: Per meglio gustarne tutta la sua fragranza ed il piacevolissimo aroma, va servito fresco accompagnandolo agli antipasti, al prosciutto ed a piatti di pesce salsati.

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Alcool: 13% vol.

White wine made from Sauvignon grapes of prestigious vines, that originated in the Loire valley and subsequently spread throughout the world.

Colour: Straw-yellow with light hints of green.

Bouquet: Subtly aromatic and delicate, its fragrance is reminiscent of yellow pepper, melon and banana.

Flavour: Dry and incisive, thought at same time elegant, full and velvety, with a characteristic spicy tone and a strong hint of peach.

Serving Suggestions: Its fragrance and delightful aroma are tasted best if served cool with ham starters and fish dishes in sauce.

Serving Temperature: 8°C - 10°C

Alcoholic Content: 13% vol.



ALGHERO BIANCO PASSITO

SOFFIO DI SOLE



Ottenuto da pregiate uve bianche lasciate lentamente appassire al sole, vinificato a bassa temperatura e lungamente affinato in carati di rovere. Colore giallo dorato con profumi intensi di frutta matura. Sapore rotondo, pieno e persistente.

Colore: Colore giallo dorato scarico.

Profumo: Vino di grande intensità olfattiva con evidenti note di miele, uva passa, cannella e noce moscata.

Sapore: Morbido di buona acidità.

Accostamenti: Si accompagna con dolci a pasta di mandorle e con tutti i dolci in genere.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

Alcool: 15% vol.

Colour: Straw-yellow with golden light reflections.

Bouquet: Intense, with elegant hints of honey, cinnamon and nutmeg.

Flavour: Softly aromatic and delicate with well balanced acidity.

Serving Suggestions: Ideal accompaniment for sweets and desserts at the end of the meal.

Serving Temperature: 10°C - 12°C

Alcoholic Content: 15% vol.



MONOVITIGNO CAGNULARI

GRAPPA CAGNULARI



Vitigno: Cagnulari.

Metodo di distillazione: Le nostre vinacce sono disalcolate con alambicco discontinuo del tipo a calderine a vapore realizzato interamente in rame. La flemma ottenuta, viene quindi distillata in alambicco bagnomaria sottovuoto.

Questo procedimento, grazie alle basse temperature di esercizio, esalta le caratteristiche organolettiche del vitigno.

Affinamento: Qualche mese in acciaio inossidabile.

Gradi: 42°

Aspetto visivo: Cristallina in trasparenza e tonalità di colore.

Sensazioni olfattive: Profumo intenso e fruttato di grande eleganza.

Sensazioni gustative: Piacevolmente franca, scorre al palato senza spigolature.

Sensazioni retroolfattive: Gli aromi fruttati del bouquet si esprimono al retrogusto su toni di confettura all'interno di una lunga persistenza.

Modalità di servizio: Per cogliere appieno le caratteristiche della nostra grappa, consigliamo di servirla fresca (9 – 11° C) in piccoli tulipani di cristallo.

Grape variety: Cagnulari.

Method of distillation: Alcohol is removed from the marc through discontinuous copper alembics with steam-operated boilers.

The phlegma is then distilled in vacuum double-boiler alembics.

The above mentioned process, thanks to the low working temperatures, enhances the organoleptic characteristics of this grape variety

Refining: A few months in stainless steel.

Content of alcohol: 42%

Color: Crystal clear in colour and shade.

Nose: The scent is intense, fruity and, of great elegance.

Taste: Smooth and harmonious, with no angularity.

Aftertaste: The fruity aromas of the bouquet confer an aftertaste of fruit preserve with a long persistence.

Serving suggestions: In order to fully appreciate the characteristics of our grappa, we advise that it be served fresh (9 - 11° C) in small crystal tulips.

MONOVITIGNO RISERVA DI CANNONAU

GRAPPA RISERVA

Vitigno: Cannonau.

Metodo di distillazione: Le nostre vinacce sono disalcolate con alambicco discontinuo del tipo a calderine a vapore realizzato interamente in rame. La flemma ottenuta, viene quindi distillata in alambicco bagnomaria sottovuoto.

Questo procedimento, grazie alle basse temperature di esercizio, esalta le caratteristiche organolettiche del vitigno.

Invecchiamento: 18 mesi in fusti di rovere.

Gradi: 42°

Aspetto visivo: Giallo dorato con riflessi ambrati.

Sensazioni olfattive: Profumo intenso e penetrante ricco di note di confettura e spezie dolci.

Sensazioni gustative: Piacevolmente franca, riempie il palato delle sue rotondità.

Sensazioni retro olfattive: La sua notevole persistenza ci offre il completamento degli aromi precedentemente apprezzati nel bouquet.

Modalità di servizio: Per cogliere appieno le caratteristiche della nostra grappa, consigliamo di servirla fresca (13/15° C) in tulipani di cristallo di media grandezza a stelo lungo.

Grape variety: Cannonau.

Method of distillation: Alcohol is removed from the marcs through discontinuous copper alembics with steam-operated boilers. The phlegma is then distilled in vacuum double-boiler alembics.

The above mentioned process, thanks to the low working temperatures, enhances the organoleptic characteristics of this grape variety.

Aging: 18 months in oak casks.

Content of alcohol: 42%

Color: Golden-yellow with amber-coloured hues.

Nose: The scent is intense and penetrating, rich in notes of fruit preserve and sweet spices.

Taste: Smooth and harmonious, its rotund flavours fill the palate.

Aftertaste: Its remarkable persistence is the completion of the aromas previously appreciated in the bouquet.

Serving suggestions: In order to fully appreciate the characteristics of our grappa, we advise that it be served fresh (13/15 °C) in long-stemmed crystal tulips of medium dimensions.





CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

ALGHERO