



Comunicato Stampa 02 / 2020

La nuova annata "Lugana 2019" disponibile per la vendita

Puegnago del Garda, 14 Febbraio 2020

L'azienda agricola Delai è lieta di annunciare la disponibilità del Lugana 2019, da oggi ordinabile presso la storica cantina del lago di Garda.

Un'annata che si caratterizza per un'eccezionale intensità dei profumi più tipici di questo bianco fermo, aromi leggeri e delicati che ricordano la frutta bianca e gli agrumi, con qualche inatteso accenno di frutta esotica.

Sono proprio alcune note olfattive e gustative molto particolari, anche inconsuete, quelle che contraddistinguono la vendemmia 2019 e che sembrano confermare un trend importante, che Sergio e Raffaella Delai osservano già da alcune stagioni in numerose delle loro produzioni. *"I cambiamenti climatici in atto a livello globale stanno causando estati molto calde e senza piogge anche sul Garda, territorio dal microclima mediterraneo che ha sempre goduto di un'ottima ventilazione, di un'umidità costante grazie alla presenza del lago e di temperature miti tutto l'anno"* – spiegano i due viticoltori gardesani - *"Da qualche tempo, invece, si verificano sempre più frequentemente estati con molte settimane consecutive di temperature elevate e assenza pressoché totale di precipitazioni, fenomeni congiunti che portano le uve a una maturazione intensa e rapida"*.

Caldo torrido e arsura modificano, dunque, la struttura intrinseca dei vini e regalano sfumature nuove al loro aroma, un'evoluzione lenta, ma costante, che certamente sarà importante osservare con attenzione nel corso del tempo per comprendere come muta il prodotto della terra con i cambiamenti naturali.

Da subito è possibile invece affermare, come nel caso del Lugana 2019, che questo lento cambiamento può impreziosire il bouquet dei vini, se non addirittura rivelare sentori inaspettati: per esempio, in questa annata si ritrova una nota lieve, ma ben distinguibile, di frutta tropicale, declinata in una sfumatura fresca e delicata di ananas.

La conseguenza più importante di questa evoluzione è, però, la necessità di una cura più attenta che mai nella vinificazione: servirà tutta l'esperienza e la conoscenza del territorio e uno studio continuo e appassionato durante il processo di produzione, concludono Sergio e Raffaella, *"per saper cogliere nelle vendemmie le conseguenze dei venti, ma inarrestabili cambiamenti climatici sulla viticoltura e per comprendere come volgerli a proprio favore, così da esaltare, con vinificazioni controllate e sapienti, alcune note di sapidità e aroma che arricchiscano il risultato finale e facciano ulteriormente distinguere i vini gardesani come prodotti d'eccellenza dell'enologia italiana."*



Delai

SOC. AGRICOLA DELAI DI DELAI SERGIO & C.
VIA ALDO MORO, 10 - 25080 PUEGNAGO SUL GARDA (BS) ITALIA
Tel. 0365 555527 - www.delaisergio.it - info@delaisergio.it