



Comunicato Stampa 04  
/2019

## Profumo di rosso: il Gropello Mogri della Cantina Delai disponibile per la vendita

Puegnago del Garda, 26 Giugno 2019

C'è una località di campagna che si chiama Mogri, incastonata in un angolo incantato tra lago e collina, nel cuore della Valtenesi, costeggiata dalla strada che porta ai laghetti di Sovenigo, una delle passeggiate più belle d'Europa.

Un rincorrersi di dolci declivi coperti di vigne e uliveti argentei, sfiorato da un incrocio unico di venti del lago che soffiano in ogni stagione e che qui incontrano la prima collina che cinge il Garda come una corona.

E' proprio in questo angolo di verde bellezza che la Cantina Delai coltiva con passione e dedizione speciali le proprie viti di Gropello Gentile, insieme al Chiaretto, come già ebbe occasione di sancire l'inarrivabile Maestro Veronelli nella sua celebre "Guida", vitigno autoctono della Valtenesi e, in particolare, di questa parte di lago.

In località Mogri Sergio e Raffaella Delai curano i vitigni da cui vinificano il loro pregiato Gropello con un'attenzione più che mai minuziosa, frutto un'esperienza familiare lunga oltre cento anni e di una passione autentica per la natura e l'enologia.

Uva raffinata e delicata, quella della varietà Gropello, dalla buccia fine che ha bisogno, infatti, di cure ininterrotte e mani lievi per essere trattata con particolare attenzione, a cominciare già dalla defogliazione e dal diradamento, realizzati esclusivamente a mano, per consentire ai suoi pesanti, corposi grappoli, da cui il nome "Gropello", di ricevere la giusta quantità di sole e luce per maturare una buccia più scura, ricca in autociani che regalano un colore brillante al vino, e un'adeguata crescita del suo grado zuccherino.

L'uva Gropello viene poi pigiata con infinita delicatezza per far emergere solo i tannini più nobili, non contaminati dalla nota amarognola, pur normale, dei vinaccioli, e impreziosita da un appassimento realizzato solo con grappoli che hanno riposato per oltre quaranta giorni in un ambiente dal microclima naturale unico, caldo, secco e ventilato grazie a un incrocio sapiente di correnti che sfruttano i venti del lago e che permettono agli acini di asciugarsi lentamente alle ultime brezze calde della fine estate.

Come spiegano Sergio e Raffaella Delai, "decisamente un vino esigente nella vinificazione, lento nella maturazione, ma di estrema soddisfazione al palato".

Le cure attente e sapienti profuse a questo uvaggio pregiato, infatti, permettono di esaltarne le note di frutta rossa matura e golosa, mora, ciliegia, mirtillo, che stemperano in un sentore speziato, di pepe, addolcito dal fondo fruttato di confettura regalato dall'appassimento e impreziosito da tannini gentili e vellutati in bocca.

Note particolarmente presenti nell'annata 2018, sorridono Sergio e Raffaella, ricordando "l'estate calda e secca, dalle notti settembrine improvvisamente molto fresche e con un'escursione termica giornaliera inattesa e preziosa, perché arrivata proprio nel momento cruciale della fine maturazione" che ha conferito all'uva un grado zuccherino perfettamente bilanciato.

Il Gropello Mogri non è l'unico rosso della cantina gardesana rinomato per la sua robusta, ma armoniosa struttura: il corposo Fronsàga Delai, infatti, barbera affinato in barrique 24 mesi dalle decise, intense note di confettura rossa e spezie, attende infatti l'ultimo perfezionamento in bottiglia per essere presto disponibile alla vendita.



*Delai*

Società Agricola Delai di Delai  
Sergio & C.

Via Aldo Moro, 10 - 25080 Puegnago sul

