



L'annata 2018 del Rosé Imperiale disponibile per la vendita

Puegnago del Garda, 26 Aprile 2019

Arriva la terza gemma dell'Azienda Agricola Sergio Delai a impreziosire una collana di produzioni eccellenti, frutto dell'eccezionale vendemmia 2018 che sta già facendo annunciare all'azienda gardesana un successo riconosciuto con il proprio Lugana e, soprattutto, il celebre Chiaretto "Notterosa".

E', infatti, disponibile da oggi anche il Rosé Spumante "Notterosa", che porta lo stesso nome del chiaretto e che arricchisce la proposta enologica della cantina bresciana con un vino fresco e leggero ottenuto da uve Groppello, Sangiovese e Barbera in una piccola percentuale raccolte a fine Agosto, una decina di giorni prima del celebre e pluripremiato Chiaretto "Notterosa", per conferire al vino una gradazione alcolica leggermente più lieve e sfruttare al meglio la naturale aromatizzazione di queste peculiari varietà.

Il Rosé "Notterosa" è stato fra i primissimi rosé spumante del lago di Garda, nato ben quindici anni fa da un'intuizione di Sergio e Raffaella Delai durante una degustazione di chiaretto.

"Nel corso di una delle numerose degustazioni cui sempre prendiamo parte per confrontarci con il mercato e accrescere il nostro expertise - ricorda la coppia di viticoltori gardesani - mentre sorseggiavamo un prodotto particolarmente frizzante, ci siamo guardati e ci siamo detti che avremmo potuto tentare di spumantizzare il nostro Chiaretto "Notterosa"; nessuna fra le cantine in zona aveva mai azzardato questa lavorazione e sembrava assai bizzarro spumantizzare un vino che aveva un'identità geografica e caratteristiche proprie già così ben consolidate".

Dall'intuizione alla pratica è bastata un'annata, il tempo di una selezione accurata di uve, di speciali attenzioni ai vigneti e di sapiente scelta del momento della vendemmia, finalizzate al passaggio al metodo Martinotti per regalare alla proposta della cantina Delai un prodotto diverso e, da subito, molto apprezzato dal mercato.

Società Agricola Delai di Delai Sergio & C.

Via Aldo Moro, 10 - 25080 Puegnago sul Garda (BS) - Italia

Telefono +39 0365 555527 - P.I. 02121500983



La lavorazione charmat, infatti, grazie alla rifermentazione lunga in autoclave pressurizzata a temperatura controllata, e la rigorosa, sapiente selezione di uve permettono al Rosé Spumante “Notterosa” di godere di un fase di “presa di spuma” veloce, ma equilibrata e controllata, che regala, a bicchiere, un perlage molto fine, omogeneo e persistente.

La rapidità di questa lavorazione è perfetta per esaltare le note di fragola, fiori bianchi e petali di rosa che contraddistinguono lo spumante e sottolinearne i profumi delicati, freschi e leggeri, particolarmente percepibili in questa produzione 2018.

Ribadiscono infatti ancora Sergio e Raffaella, *“quella passata si sta sempre più rivelando essere un’annata di grande pregio per la qualità indiscussa della vinificazione, caratterizzata da una maturazione perfetta delle uve, tratti aromatici intensi e un perfetto equilibrio del grado zuccherino, resi possibili grazie all’irripetibile combinazione fra un estate molto calda, secca, uniforme nelle temperature e improvvisi sbalzi termici notturni considerevoli, soprattutto a Settembre, proprio nel momento della vendemmia, che hanno “fissato” il grado zuccherino degli uvaggi”*.

Una volta di più, tuttavia, è solo partendo da un’attenzione scrupolosa per la materia prima e da un rispetto infinito per la natura e i suoi tempi, che si può arrivare a produzioni di eccelsa qualità, dove le strutture finali del vino esaltano la perfetta condizione dell’uva e la cura e attenzione con le quali essa è stata trattata per i mesi della maturazione, requisito imprescindibile per l’azienda di Puegnago che coltiva, da più di cento anni, vigneti Groppello, Sangiovese, Barbera e Marzemino sulle morbide colline del lago di Garda con passione e competenza.

L’ultimo nato, ma solo in termini di naturale tempistica di vinificazione, sarà pronto tra poco più di un mese: è in dirittura d’arrivo, infatti, il Groppello Mogrì 2018, disponibile da fine Maggio circa.

Società Agricola Delai di Delai Sergio & C.

Via Aldo Moro, 10 - 25080 Puegnago sul Garda (BS) - Italia

Telefono +39 0365 555527 - P.I. 02121500983