VINO, Premio “Tre bicchieri” della Gambero Rosso al Vermentino delle Tenute Delogu di Alghero

Date : 1 Ottobre 2018

Il **premio “Tre bicchieri”** della guida italiana **Gambero Rosso 2019** è stato assegnato al **Vermentino Die 2017** dell'azienda **"Tenute Delogu"** di **Alghero**, che nasce tra le vigne di *Palmavera*, nel cuore della Nurra, nel nord ovest della Sardegna.

Un **premio importante** che si affaccia per la prima volta in azienda, dopo appena sei anni di produzione: *“Un risultato considerevole* - ha sottolineato il consulente commerciale dell’azienda **Pier Francesco Fracassi** - *se si pensa che l’azienda ha alle spalle sei vendemmie e che l’anno scorso era la prima volta che i vini venivano recensiti”*.

Nel 2017, infatti, le **Tenute Delogu** si sono distinte con il premio *"Due bicchieri"*, arrivando alle selezioni finali in occasione della prima volta che partecipavano ad una selezione ufficiale "Gambero Rosso". Per il riconoscimento al **Vermentino Die**, la Guida parla di una laboriosa crescita di qualità del vino sardo, di un vino votato ad una forte territorialità, rispettoso della tradizione ma ottenuto con procedure modernissime e per niente invasive: il risultato è un Vermentino ricco di connotazioni tipiche della Nurra, che conserva profumi e sentori inimitabili.

Soddisfazione, quindi, per l'imprenditore **Piero Delogu**, che 10 anni fa ha deciso di investire nel territorio algherese: le **Tenute Delogu** hanno anche costruito intorno al vino un percorso del gusto che parte dalle cantine ed arriva al *Wine resort*.

Delogu parte dalla tradizione di in un' **area a forte vocazione agricola e vitivinicola**, rilanciando una scommessa con la sua produzione: resa e tempo, i suoi cavalli di battaglia. Oltre ad attenzione alla vinificazione e tempi lunghi di maturazione, con una sinergia fortissima tra terra uomo e vite: *"Questo risultato* - ha evidenziato l'imprenditore - *conferma la crescita qualitativa della nostra azienda e dei nostri vini. Il segreto, tecnologia a parte, è racchiuso nella passione che guida il nostro lavoro"*. *(red)*

(admaioramedia.it)