

**L'INFORMATORE
AGRARIO**

DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

**La Delizia presenta il primo
Prosecco doc sostenibile**

**la
delizia**
VITICOLTORI FRIULANI

La Delizia Viticoltori Friulani, cantina di Casarsa della Delizia tra le prime 10 realtà nazionali per la produzione di spumanti, ha presentato il **primo Prosecco doc sostenibile**, un progetto che ha coinvolto le realtà che credono, come La Delizia, in valori quali l'attenzione e la **salvaguardia dell'ambiente** e che traducono questi valori in azioni concrete all'interno delle loro attività.

«Per La Delizia la **sostenibilità** è un punto imprescindibile – ha dichiarato il presidente Flavio Bellomo -. Abbiamo scelto di essere visionari, sostenibili e **responsabili** nei nostri **metodi produttivi** e di approccio al mercato, rispettando il nostro territorio e i consumatori. Da questo percorso intrapreso in occasione del 90° anniversario, rispondendo alle sfide poste dal Covid-19, non si torna indietro, anche perché è la stessa domanda di Prosecco a richiedere sempre più rispetto per l'ambiente e le comunità da cui il vino nasce».

Il progetto del Prosecco doc sostenibile ha visto La Delizia partire dallo studio di tutti gli elementi che compongono la bottiglia di uno spumante, ricercando, assieme ai fornitori, materiali che rispettino il più possibile l'ambiente.

«UVA» è un Prosecco doc Extra Dry spumantizzato con metodo Charmat e ottenuto da **uve certificate Sqnpi**, la certificazione di qualità volta ad armonizzare le norme agronomiche rispettando le peculiarità ambientali, culturali e fitosanitarie con precise strategie di intervento e minor impatto possibile sull'uomo e sull'ambiente.

La **bottiglia in vetro riciclato** Extral di Verallia, ha visto la scelta di un modello leggero da 550 grammi di peso, ispirandosi a una forma semplice e minimalista che anni fa vide l'inizio del cammino degli spumanti friulani de La Delizia. Aver scelto una bottiglia così leggera, composta di materiale riciclato per l'86%, permette un risparmio di consumo energetico e una minor emissione di CO2 sia per la produzione che per il trasporto.

Il **tappo** utilizzato è lo Spark 02 classe A-Brand di Amorim Cork, interamente **in sughero**, materiale totalmente naturale, riutilizzabile, altamente riciclabile, **proveniente da foreste certificate FSC** (Forest Stewardship Council, che garantisce la silvicoltura sostenibile e la tracciabilità dei prodotti), ecologico e sostenibile al 100%. Inoltre il sughero è un naturale immagazzinatore di anidride

carbonica, in quanto ogni tappo permette di togliere dal ciclo produttivo 562 grammi di anidride carbonica, contribuendo così alla **riduzione di carbon footprint** dall'ambiente.

La **gabbietta** di ICAS è prodotta **in alluminio, materiale al 100% riciclabile**, mentre proprio per rendere il prodotto il più sostenibile possibile non è stata realizzata la capsula, alleggerendo così anche la bottiglia e mantenendo pulite le linee del packaging scelto.

Al posto della capsula c'è un **copri-gabbietta** realizzato nella stessa carta scelta per l'etichetta: una carta Favini Crush Grape, prodotta con il 15% di residui d'uva ottenuti dallo scarto della lavorazione dell'uva, senza OGM, contenente il 30% di carta riciclata post consumo. Certificata anch'essa FSC, dove il legno da cui si produce proviene da foreste nelle quali sono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Inoltre è realizzata al 100% con energia verde e con una carbon footprint ridotta del 20%.

Sempre per rispondere alle esigenze produttive di sostenibilità, **l'etichetta è realizzata su un pezzo unico**, fasciante che avvolge l'intera bottiglia, riducendo al minimo l'impatto della colla. Dopo aver bevuto il Prosecco doc, la si può srotolare, strappando l'apposita linguetta e sulla facciata interna dell'etichetta si trova la spiegazione del perché UVA è sostenibile.