



DIESEL FARM

MAROSTICA – VICENZA

Renzo Rosso, presidente e fondatore di Diesel, ha affermato: “Quando sorseggi un bicchiere di vino, puoi assaporarne tutte le sottili influenze. Nel mio vino, come in tutti i prodotti di Diesel Farm, ci sono le cose che amo: le mie origini, la mia terra, le tradizioni che ho appreso da mio padre, tra cui l’antica arte del vino. Questi ingredienti, combinati a tecniche innovative, creano i prodotti unici di Diesel Farm!”

Diesel Farm è immersa nelle verdi colline ad est di Marostica. Una tenuta di oltre cento ettari che si estende a un’altitudine di 300 mt., soleggiata e ventilata. Il suolo calcareo e l’incontro dei venti prealpini con quelli provenienti dal mare Adriatico rendono questa zona unica, ideale per la coltivazione delle viti e degli ulivi.

Tutti i vigneti hanno esposizione a sud; nel versante più mite della tenuta vengono coltivate le uve Merlot e Cabernet Sauvignon, mentre il versante più fresco e con maggiore escursione termica è dedicato alla coltivazione dello Chardonnay e Pinot Nero.

Quando Renzo Rosso acquistò la proprietà, esisteva già un vigneto coltivato a uve Merlot, Cabernet e Chardonnay. Le viti erano vecchie e molto sfruttate, le tecniche di produzione erano antiche e funzionali alla quantità più che alla qualità. Da allora, la produzione è stata ridotta a circa una bottiglia per pianta: già dopo la vendemmia del 1999, i risultati sono stati incoraggianti. Oggi Diesel Farm ha più di cinque ettari di vigneti coltivati a Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero.

L’autenticità dei prodotti di Diesel Farm unita alla creatività che da sempre caratterizza il DNA del brand di Renzo Rosso, li rende particolarmente ricercati da appassionati, collezionisti e dagli amanti delle nuove tendenze anche in fatto di gusto.

Ogni passaggio dalla vigna al bicchiere porta con sé scelte accurate, ma anche decisioni coraggiose e innovative, sicuramente controcorrente.

Il desiderio di Renzo Rosso è di offrire un vino di qualità che racchiuda i segreti di una bottega artigiana: dal metodo di coltivazione e di vendemmia a quello di vinificazione. Il clima, il tempo e la pazienza sono indispensabili in ogni fase della produzione. Ha voluto usare, come nel suo Atelier, la stessa cura per i particolari e un sapiente lavoro manuale. L’uva deve essere raccolta solo quando i vinaccioli risultano maturi.

Per questo la vendemmia avviene in giorni diversi, anche se nello stesso vigneto, perché a seconda dell’esposizione, l’uva è pronta in momenti diversi. Una volta raccolta e selezionata manualmente secondo rigorosi canoni qualitativi viene posta nei tini e nelle barrique chiuse per le macerazioni e fermentazioni anche con lieviti indigeni.

Queste operazioni richiedono molta attenzione ai fini di produrre vini autentici necessari a comporre il blend. Un lavoro difficile ma bellissimo, perché ogni blend racconterà poi una storia diversa, attraverso un’esperienza sensoriale unica e indimenticabile.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it