# Nuova linea di imbottigliamento per La Delizia

nuova-linea-imbottigliamento-vini-la-delizia2-ebafe467

Un impianto produttivo d’esempio per tutte le imprese vitivinicole. È con questa consapevolezza che la cantina Vini La Delizia ha reso operativo da alcuni giorni la nuova linea di imbottigliamento per i vini fermi, frizzanti e spumanti. All’inaugurazione, presenti oltre ai rappresentanti della regione e al direttivo della cantina, numerosi soci e pubblico e dove il taglio del nastro è stato affidato a due primatisti dell’atletica: i friulani Marzia Caravelli, velocista e Alessandro Talotti, campione nella disciplina del salto in alto.

Un investimento di 4 milioni di euro che porterà benefici sia nell’immediato che nel lungo termine, dall’ottimizzazione dei costi, ad una maggiore capacità produttiva: una nuova sfida per la cantina friulana che la condurrà ad espandere il proprio mercato estero aumentando non solo i paesi di esportazione ma anche il numero di nuovi clienti. L’impianto super tecnologico e all’avanguardia adotta le più aggiornate soluzioni tecniche, di risparmio energetico e si avvale di sofisticati sistemi automatici di controllo e di gestione elettronica, a garanzia soprattutto della qualità verso il consumatore e non da ultimo per soddisfare le crescenti richieste dettate dalle norme specifiche in tema di certificazioni.

“Il nuovo impianto ci permette di far fronte alle nuove sfide che il mercato vitivinicolo, ci chiama ad affrontare – spiega il Presidente Denis Ius – siamo una realtà dinamica, consapevole del fatto che se vogliamo affrontare in modo strutturato i mercati export, dobbiamo investire in innovazione”.

Tra i punti di forza del nuovo impianto: un centro interattivo per la filtrazione dei vini, telecamere che segnalano imperfezioni e impurità della bottiglia, un sistema sofisticato per il riempimento e la tappatura delle stesse, un efficiente sistema che verifica la corretta applicazione di etichette, ma soprattutto il nuovo impianto darà la possibilità di implementare notevolmente la produzione che potrà raggiungere una quantità complessiva di 10 mila bottiglie/ora di spumante e ben 14 mila bottiglie/ora per i vini fermi; una nuova sfida per far fronte alle crescenti richieste dei mercati esteri, come USA, Regno Unito, Germania, Russia, paesi Baltici, Est Europa e Cina.

La volontà di crescita dei Viticoltori Friulani La Delizia si misura dagli investimenti stanziati nell'ultimo triennio, pari a 7 milioni di euro complessivi tra migliorie in vigneto, in cantina e nell'Azienda agricola sperimentale di Pantianicco dove si sta investendo dal 2010 in un vigneto pilota di uve Glera e Pinot Grigio.

La produzione complessiva dei Vini la Delizia si attesta attualmente sui 16 milioni di bottiglie anno, suddivise in 3 linee, distribuite in GDO: La Delizia, vini Doc dalla forte personalità rossi, bianchi e spumanti. Tra gli autoctoni il Refosco dal Peduncolo Rosso e il Friulano. Vignal la linea Doc Friuli Grave, top di gamma, che include vini fermi rossi, bianchi e spumanti come la Ribolla Gialla e il Prosecco Doc, mentre la linea Aquila include vini col tappo a vite. Dedicata al canale Horeca la linea Villa Gruis, sempre della Doc Friuli Grave.

www.ladelizia.com