

Granre Arte della Luce Rosso 2015



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 03/2017

Tipologia: IGT Rosso

Vitigni: barbera, croatina, uva della cascina, vespolina e altre uve rosse in piccola percentuale

Titolo alcolometrico: 17%

Produttore: SACRAFAMILIA – di Anna Mercandelli e Domenico Capeto

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: oltre i 50 euro

Sacrafamilia si trova a ridosso della SP461 in direzione di Voghera, appena usciti da Godiasco Salice Terme (Godiasco fino al 2012, poi, grazie ad un referendum cittadino è stato aggiunto “Salice Terme”, al fine di dare maggiore importanza alla presenza di questa frazione e delle numerose fonti termali). Siamo in provincia di Pavia, ma molto vicini al confine con la provincia di Alessandria, sul medio corso del torrente Staffora. È una zona particolare dell’Oltrepò, legata al casato dei Malaspina, qui vivono ancora forti tradizioni legate all’uso del piffero appenninico, della müsa (un tipo di cornamusa) e della fisarmonica, strumenti principi di tutte le feste e danze locali. Godiasco è anche nota per aver ospitato in più occasioni Filippo Tommaso Marinetti, padre del Futurismo. Da tempi lontani vaste porzioni di terreno sono sfruttate per la coltivazione di frutteti e vigneti, una tradizione consolidata di cui fanno parte anche Anna Mercandelli e Domenico Capeto. Il Granre Arte della Luce Rosso 2015 è ottenuto da una miscellanea di uve barbera, croatina, uva della cascina, vespolina e piccole percentuali di varietà locali, a indicare che qui la viticoltura è sempre stata caratterizzata dalla convivenza di più cultivar. Come tutti i vini aziendali, anch’esso non vede legno ma solo vasche in vetroresina, non viene filtrato né subisce alcun “ritocco” in cantina, secondo una filosofia che è l’emblema di questa coppia nel lavoro e nella vita. La selezione estrema in vigna degli acini migliori regala nel calice un colore rubino intenso e profondo, compatto, profumi intensi

di prugna in confettura, mora, cuoio, sottobosco, resina, cannella, spezie orientali, cioccolata fondente. Al gusto è sapido, fresco, con un tannino più evidente, forti rimandi balsamici, note di ginepro e pepe alimentano il sorso; più asciutto del Grandama, rivela maggiormente la presenza dell'alcol, unico neo ad una beva strepitosa e di lunghissima persistenza.