



POGGIO DEI GORLERI



LAVINIUM.IT – 20 OTTOBRE 2017

Riviera Ligure di Ponente Granaccia Rebosso 2016



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 10/2017

Tipologia: **Doc rosso**

Vitigni: **granaccia**

titolo alcolometrico: **14%**

Produttore: **POGGIO DEI GORLERI**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 15 a 25 euro**

Ecco quello che, al momento, è l'unico vino affinato in legno, per la precisione tonneaux di rovere francese; è toccato alla Granaccia Rebosso, ultimo nato in casa Merano. Granaccia è uno dei tanti sinonimi del cannonau e dell'alicante – da non confondere con l'alicante bouschet che è tutt'altra varietà –, il tocai rosso, la vernaccia di Serrapetrona o vernaccia nera, e ancora tintoria, uva di Spagna, a testimonianza del vitigno a bacca nera più diffuso al mondo, secondo vitigno dopo l'airen.

Qualcuno ricorderà la passione di Luigi Veronelli per la Granaccia di Quiliano, già nel 1978 lo definì fra i più grandi vini rossi italiani.

Ma qui siamo più a ovest, si passa dalla provincia di Savona a quella di Imperia, dove dimorano le vigne di Poggio dei Gorleri, ripartite fra Diano Marina, Albenga e Andora, tutte non lontane dal mare Ligure.

Il Rebosso ci dona un timbro rubino violaceo, del resto si tratta di un'uva "tintora", il bouquet è intenso e



variegato, la percezione del legno è leggerissima, vince su tutto un pot-pourri di frutta e spezie, interessanti note linfatiche accompagnano la prugna quasi secca, il ribes nero, sfumature di mentuccia, carrube, pepe bianco. Al palato è generoso, succoso, fresco e con un tannino preciso, tocca la gengiva e se ne va velocemente lasciando spazio al gioco fruttato e speziato, a cui si aggiungono lampi di tabacco, liquirizia, visciola, cannella. Una notevole successione di sensazioni che sembra non voler finire; in rosso che vale la pena aspettare, lasciar evolvere, ne ha la stoffa e può solo crescere ulteriormente.