



# CACCIA AL PIANO 1868



## LEVIA GRAVIA 2014

### Bolgheri Superiore D.O.C.

**REBSORTEN:** 40% Cabernet Sauvignon, 32% Cabernet Franc, 28% Merlot.

**KLIMA:** An den Jahrgang 2014 werden sich die Winzer lange erinnern. Ein milder und regenreicher Winter, gefolgt von einem trockenen und warmen Frühjahr waren Garant für ein ausgewogenes Wachstum mit einer regulären Blüte und einer homogenen Entwicklung der Trauben. Ein normaler Sommeranfang wurde abgelöst von einem regnerischen und kühlen August mit schwierigen klimatischen Bedingungen für die Reifung der Trauben und deren Gesundheit. Nur eine äußerst sorgfältige Arbeit im Weinberg wie ein akkurates Entlauben zur besseren Belüftung der Trauben erlaubte es den Beeren bis September und Oktober gesund zu bleiben. Die ersten beiden Herbstmonate boten ein perfektes, sonniges und trockenes Wetter. Mehr noch als in anderen Jahrgängen war 2014 die Selektion der Trauben von grundlegender Bedeutung. Das begann im Weinberg, wo auch in zwei Durchgängen gelesen wurde und dann noch einmal am Sortiertisch im Keller, um zu garantieren, dass nur perfekt reife und gesunde Trauben der Gärung zugeführt wurden. Ein kühler Sommer wie der 2014er konnte nur dazu führen, dass dieser Jahrgang als eine der längsten Lesen der Geschichte Bolgheris in Erinnerung bleiben wird.

**VINIFIKATION:** Der Levia Gravia 2014 ist ein besonderer Wein. Die Trauben für seinen Blend stammen ausschließlich vom Weinberg San Biagio, gelegen auf einer Höhe von 150 m ü.M., einer außergewöhnlichen Lage für das Bolgheri-Gebiet. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit dem Merlot und endete am 15. Oktober mit unserer spätesten Sorte, dem Cabernet Sauvignon. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in 12-kg-Kisten gelegt mit einer Selektion im Weinberg und einer weiteren im Keller am Sortiertisch vor dem Entrappen und Pressen (Trennung der Beeren von den Stielen und nachfolgendes Pressen). Die gepressten Trauben werden in Gärbehälter aus Edelstahl mit Temperaturkontrolle gefüllt, in denen die durchschnittlich zwei Wochen dauernde Gärung beginnt. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein für mindestens 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche mit unterschiedlichem Toasting umgefüllt. Es folgt eine angemessene Verfeinerung auf der Flasche, bevor er auf den Markt gebracht wird.

**NOTIZEN ZUM WEIN:** die Exzellenz des Crus kommt in all seinen Facetten zum Ausdruck. In der Nase besticht die Typizität der Rebsorten mit dem Duft kleiner roter Beeren wie Walderdbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren gepaart mit verführerischen balsamischen Noten und einem süßen Hauch von Lakritz im Finale. Ein wunderbarer Wein mit rubinroter Farbe und schönen, brillanten Reflexen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, elegant, mit weichem Tannin und sehr süffig. Im langen Finale zeigen sich noch einmal die süßen Beerennoten.

**SERVIERVORSCHLAG:** ideal zu rotem Fleisch, Wild aber auch zu Formaggio di Fossa (in Grotten gereifter Käse), Blauschimmelkäse und mit Käse oder Fleisch gefüllter Pasta.