
LEVIA GRAVIA 2014

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.





LEVIA GRAVIA 2014

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

UVAGGIO: 40% Cabernet Sauvignon, 32% Cabernet Franc, 28% Merlot.

IL CLIMA: L'annata 2014 rimarrà a lungo nella memoria dei produttori. L'inverno mite e piovoso, seguito da una primavera asciutta e calda, ha garantito un'equilibrata crescita vegetativa con fioritura regolare e sviluppo omogeneo dei grappoli. Inizio estate nella norma, ma a seguire un agosto piovoso e freddo con condizioni climaticamente difficili per la maturazione dell'uva e la sua salubrità. Solo un meticoloso lavoro in vigna, come un'accurata sfogliatura per un miglior arieggiamento dei grappoli, ha permesso alle uve di arrivare sane a settembre e ottobre. I primi due mesi d'autunno sono stati climaticamente perfetti, con tempo soleggiato e asciutto. Nel 2014, più che in altre annate è stata fondamentale la selezione dei grappoli, operando sia in vigna, eseguendo anche due passaggi di vendemmia, sia in cantina al tavolo di cernita, garantendo l'avvio alla fermentazione dei soli grappoli perfettamente maturi e sani. Un'estate fresca come quella del 2014 non poteva non portare a ricordare questo millesimo come una delle vendemmie più lunghe della storia di Bolgheri.

VINIFICAZIONE: Levia Gravia 2014 è un vino particolare: le uve che lo compongono provengono esclusivamente da San Biagio, un vigneto posto a 210 m. di altitudine s.l.m., posizione eccezionale per il territorio di Bolgheri. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre per le uve Merlot, per poi terminare il 15 di ottobre con la nostra varietà più tardiva, il Cabernet Sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, selezionate prima in vigna alla raccolta e poi in cantina, al tavolo di cernita, prima della pigia-diraspatura (separazione degli acini dai raspi e successiva pigiatura). L'uva pigiata viene posta in vasi vinari di fermentazione in acciaio inox, a temperatura controllata, dove ha inizio la fermentazione alcolica, che si protrae mediamente per due settimane. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è travasato in barriques di rovere francese, a diversa tostatura, dove rimane per almeno 24 mesi. Segue un adeguato affinamento in bottiglia prima di essere avviato alla commercializzazione.

NOTE DESCRITTIVE: L'eccellenza del cru si esprime in tutte le sue forme: all'olfatto emerge la tipicità dei vitigni, nei sentori di piccoli frutti rossi, come fragoline di bosco, mirtilli e ribes, accompagnati da seducenti note balsamiche. A chiudere una nota dolce di liquirizia. Vino di grande piacevolezza, color rosso rubino con bei riflessi brillanti. In bocca si presenta fresco, elegante, con tannino morbido, di piacevole beva. Vino di buona persistenza in cui riemergono nel finale le note dolci dei piccoli frutti.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

BLEND: 40% Cabernet Sauvignon, 32% Cabernet Franc, 28% Merlot.

WEATHER CONDITIONS: *Local winegrowers will long remember the 2014 growing season. A mild, rainy winter was followed by a dry, warm spring, which ensured a well-balanced vine growth, including a textbook flowering and even development of the clusters. The beginning of summer was normal, but August turned cold and rainy, bringing weather conditions unfavourable for ripening and berry health. Only painstaking vineyard operations, such as meticulous leafpulling to improve ventilation around the clusters, allowed the fruit to arrive in September and October in sound, healthy conditions. The first two weeks of autumn saw perfect weather, with dry, sun-filled days. Overall, in 2014, far more than in other years, cluster qualityselection was of crucial importance, both in the vineyard—with even a second picking pass—and in the cellar on sorting tables, all of which meant that only optimally-ripe, healthy clusters went into fermentation. That cool summer guaranteed that the 2014 harvest will go into the history-books as one of the longest in the history of Bolgheri.*

VINIFICATION: *Levia Gravia 2014 is a very distinctive wine. The grapes are sourced exclusively from the Biagio vineyard, sited at an elevation of 250 metres, an exceptional height for Bolgheri. The Merlot harvest started in the first week of September, and concluded on 15 October with our latest-ripening grape, Cabernet Sauvignon. The clusters were hand-picked into small, 12kg boxes after being graded for quality in the vineyard, then they were again inspected on a sorting table before being de-stemmed and pressed. The must and skins were put into temperature-controlled steel tanks and fermented for around 2 weeks. Following the malolactic fermentation, the wine was racked into French oak barrels of various toast levels, where it remained for a minimum of 24 months. Bottle-ageing followed, before release.*

SENSORY PROFILE: *The exceptional qualities of the vineyard are on generous display in every aspect of the wine. A lovely, shimmering ruby introduces it. The nose stands out for its varietal fidelity, with fragrant wild strawberry, cranberry, and redcurrant, lifted by seductive hints of balsam and concluding on a smooth note of black liquorice. It is crisp and elegant in the mouth, its tannins fine-grained and velvety, with delicious appeal. A lengthy progression leads into a fragrant, berry-infused finish.*

AVAILABILITY: *Sold in the standard 0.75l ; 1.5l size as well as the 3l size.*