
LEVIA GRAVIA 2015

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.



LEVIA GRAVIA 2015

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

UVAGGIO: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot.

IL CLIMA: L'annata 2015 è iniziata con un inverno non troppo freddo, con temperature che hanno superato di 1-3°C le medie stagionali nei mesi di febbraio e marzo. Le piogge, anche se circoscritte a poche giornate, sono state abbondanti. La primavera, con temperature nella media è stata mite e caratterizzata da sporadiche e deboli precipitazioni. Anche l'estate ha seguito l'andamento primaverile, con piogge scarse e temperature medie molto alte con picchi di calura intensa nel mese di luglio. Come spesso accade a Bolgheri, i temporali di Ferragosto hanno portato a un inizio di vendemmia regolare.

VINIFICAZIONE: Levia Gravia 2015 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 negli ultimi giorni di Agosto per le uve Merlot, cui ha seguito la raccolta del Cabernet Franc, per poi concludersi nei primi giorni di Ottobre per la varietà più tardiva, il Cabernet Sauvignon.

Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. La selezione è avvenuta prima in vigna e poi in cantina al tavolo di cernita, prima della diraspatura. Gli acini sono quindi stati posti in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per due settimane. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è stato travasato in barriques di rovere francese di diversa tostatura dove è rimasto per oltre 20 mesi. Prima di essere avviato alla commercializzazione il vino è stato affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

NOTE DESCRITTIVE: Di colore rosso rubino intenso, presenta al naso una frutta scura matura: ciliegia, cassis e mirtillo accompagnati da note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca è austero, denso e allo stesso tempo elegante ed armonico dai tannini finissimi. Il finale è lungo e persistente e i richiami fruttati si legano a note aromatiche.

ABBINAMENTI: ideale con carni rosse, selvaggina, cacciagione ma anche con formaggi di fossa, erborinati e con paste ripiene di carne o di formaggi.

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



REBSORTEN: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot.

KLIMA: *Das Jahr 2015 begann mit einem nicht zu kalten Winter mit Temperaturen, die in den Monaten Februar und März um 1 - 3 Grad über dem Durchschnitt lagen. Regen fiel nur an wenigen Tagen jedoch in ausreichender Menge. Mild, mit durchschnittlichen Temperaturen und gelegentlichen, schwachen Niederschlägen präsentierte sich der Frühling. Auch der Sommer folgte dem Muster des Frühjahrs mit geringen Regenfällen und sehr hohen Durchschnittstemperaturen mit Hitzerekorden im Juli. Wie häufig in Bolgheri sorgten die Gewitter um Mitte August für einen regulären Erntebeginn.*

VINIFIKATION: *Der Levia Gravia 2015 ist ein besonderer Wein. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich vom Weinberg San Biagio auf einer Höhe von 210 Metern ü.M. mit einer hervorragenden Lage im Bolgheri-Gebiet.*

Die Lese begann in den letzten August-Tagen mit den Merlot-Trauben, gefolgt vom Cabernet Franc und war in den ersten Oktobertagen mit der spätesten Sorte, dem Cabernet Sauvignon, abgeschlossen. Separat nach Sorte und Parzelle wurden die Trauben von Hand in 12-kg-Kisten gelesen. Eine Selektion wurde zuerst im Weinberg und dann nochmals im Keller am Sortiertisch vor dem Entrappen vorgenommen. Die Beeren wurden dann in Edelstahlbehälter mit Temperaturkontrolle gegeben, wo die zwei Wochen dauernde alkoholische Gärung begann. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche mit unterschiedlichem Toasting umgefüllt, wo er weitere 20 Monate ausgebaut wurde. Bevor er in den Handel kam, wurde er weitere 6 Monate auf der Flasche verfeinert.

NOTIZEN ZUM WEIN: *Der intensiv rubinrote Wein präsentiert sich in der Nase mit reifer, dunkler Frucht von Kirsche, Cassis und Heidelbeere, begleitet von Tabak- und Kräuternoten. Am Gaumen herb, dichtgewoben und gleichzeitig elegant und harmonisch mit feingeschliffenen Tanninen. Langes und anhaltendes Finale, in dem die Fruchttöne mit aromatischen Noten verschmelzen.*

SERVIERVORSCHLAG: *ideal zu rotem Fleisch und Wild, aber auch Formaggio di Fossa*

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.