



LEVIA GRAVIA 2016

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

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

VINIFICAZIONE: Levia Gravia 2016 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 12 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.