
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.

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

WEATHER CONDITIONS: *The 2015 winter was not excessively severe, bringing temperatures that were 1-3°C above the average in February and March. Rain, though not frequent, was abundant. Spring was mild, with average temperatures and light, intermittent rainfall. Summer followed a similar pattern, with few rains but very high average temperatures, and hot spells in July. As is usual in Bolgheri, mid-August rain storms contributed to a normal kick-off for the harvest.*

VINIFICATION: *Levia Gravia 2015 is a very distinctive wine. The grapes are grown exclusively in the Biagio vineyard, sited at an elevation of 250 metres, an exceptional height for Bolgheri.*

The Merlot harvest started in the final days of August, followed by Cabernet Franc, and concluded in early 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 berries 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 over 20 months. Six months' bottle-ageing followed, before release.

SENSORY PROFILE: *An intense ruby red introduces the nose, which stands out for its fragrant, well-ripened dark berryfruit, including wild cherry, cassis, and blueberry, complemented by impressions of pipe tobacco and wild herbs. In the mouth, it is taut, austere, and dense, yet at the same time elegant and well-balanced, with smooth, fine-grained tannins. Its long-lingering finish displays abundant aromatic fruit.*

PAIRINGS: *Perfect with red meats, game, as well as with blue and cave-aged cheeses, meat- and cheese-filled pastas.*

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