



LEVIA GRAVIA 2007 BOLGHERI SUPERIORE DOC

UVE: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Syrah.

IL CLIMA: il 2007 è iniziato con un inverno mite ed una primavera temperata, che ha permesso la piena fioritura del Cabernet già agli inizi di giugno. Piogge strategiche ad agosto, cui ha fatto seguito un mese di settembre con buone temperature, clima asciutto e buone escursioni termiche.

VINIFICAZIONE: la raccolta delle uve è stata effettuata in momenti diversi a seconda dello stato di maturazione dei vigneti. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, la vendemmia è avvenuta nelle ore più fresche della giornata. Un'attenta selezione ha preceduto la diraspatura. Le uve sono state poi avviate a fermentazione alcolica, con una temperatura controllata per un periodo di 25 giorni. Nelle barriques di rovere francese è avvenuta la fermentazione malolattica, la maturazione ha richiesto circa 2 anni ai quali ha fatto seguito un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

DISPONIBILITÀ: sono stati prodotti 5.258 litri. Levia Gravia 2007 è in vendita a partire dall'autunno 2011 ed è disponibile nei formati da 0,75 l, Magnum e Jeroboam.

NOTE DESCRITTIVE

Il 2007 si presenta ampio e complesso al naso, con sentori evoluti ed aromi di pepe nero e di frutti rossi maturi. Di colore rosso rubino intenso, in bocca è ricco, corposo, strutturato ed elegante, con persistenti note speziate conferite dal Syrah.

ACCOSTAMENTI: suggeriamo di accompagnare il Levia Gravia 2007 a carni rosse e a selvaggina, o a formaggi di malga ed alpeggio.