



ACQUISTATO IL

"Levan" Chardonnay 2025

2025

L'altitudine accende la freschezza, il calcare firma l'eleganza



A 800 metri di altitudine, nel cuore della Castilla-La Mancha, nasce uno Chardonnay capace di raccontare il lato più fresco della Spagna. Le sue uve biologiche crescono su terreni franco-calcarei, dove l'altitudine e il suolo ne modellano il carattere minerale. La vendemmia avviene a mano, durante le ore notturne, per custodire intatti gli aromi più delicati. Dopo una soffice pressatura del solo mosto fiore, il vino fermenta lentamente a temperatura controllata. Tre mesi di affinamento sui lieviti gli regalano equilibrio, armonia e una piacevole profondità. Nel calice brilla di un luminoso giallo paglierino. Al naso si apre con eleganti profumi di frutta bianca e agrumi. Il sorso è fresco, vibrante e ben bilanciato, sostenuto da una spiccata mineralità. "Levan" è uno Chardonnay autentico e contemporaneo, in cui purezza aromatica e precisione si incontrano con naturalezza.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno Terreni Calcarei

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Castilla La Mancha

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia è stata effettuata manualmente e durante le ore notturne, ideale per preservare i delicati aromi varietali, in piccole cassette da 12 kg. Dopo un passaggio in cella frigorifera, è stata effettuata una pressatura soffice per ottenere esclusivamente il mosto fiore. La fermentazione è avvenuta per 27 giorni con lieviti selezionati e temperatura controllata (14-16°C).

Sensazioni Alla vista si presenta con un elegante colore giallo paglierino, limpido e brillante. Al naso esprime tutto il potenziale della varietà allo stato puro, con alta intensità aromatica e predominanza di sentori di frutta bianca e agrumi. Al palato è equilibrato, fresco e vibrante, con una struttura media e un marcato carattere minerale derivato dal suolo calcareo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821