

## **LOC-0039 - 0573 Chianti DOCG Locanda Italia**

### **Descrizione**

Uno dei vini italiani più ricercati e amati al mondo, con una ricca storia secolare saldamente intrecciata alla sua culla d'origine, la Toscana, e alla sua uva principale, il Sangiovese. Inconfondibile fin dalle origini e da sempre ricordato per freschezza e vivacità. Nella nostra versione, il Chianti Docg 0573, lo troviamo di un colore rosso rubino intenso che virerà verso il granato con qualche anno sulle spalle. E' sanguigno con profumi di amarena e viola e accenni speziati di china e liquirizia. Una piccola nota vanigliata sul finale. In bocca è armonico e avvolgente, reso fresco e scorrevole da una buona acidità e un tannino non invadente. Si abbina bene a primi piatti con salse ricche e piatti di carne succosi o elaborati. Da bere subito o da aspettare per un profilo più maturo e complesso. E' prodotto a basso contenuto di solfiti e viene preparato senza derivati animali. Il risultato è un vino che combina, senza sforzo, le moderne pratiche di viticoltura con le tradizioni enologiche delle comunità locali.

### **Descrizione breve**

il Chianti Docg 0573 è sanguigno con profumi di amarena e viola e accenni speziati di china e liquirizia. Armonico e avvolgente è reso fresco e scorrevole da una buona acidità e un tannino non invadente. Da bere subito o da aspettare per un profilo più maturo e complesso

### **Partner (Produttore)**

Locanda Italia ha selezionato Vittorio Festa, abruzzese, tra i più premiati e conosciuti enologi italiani, appassionato e profondo conoscitore della propria terra di origine e di tutto il patrimonio vitivinicolo nazionale e Diamond Group, team di produttori professionisti, intenditori ed appassionati di vino, con sede in Franciacorta. Partendo da una cantina situata all'interno delle mura del castello di Coccaglio e da numerose altre cantine partner in tutto il paese, distribuiscono nel mondo alcuni dei migliori vini italiani.

### **Condizioni di conservazione e modalità d'impiego**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 16 e i 18 gradi.

Si abbina idealmente a carni rosse alla griglia, primi piatti importanti, stufati e arrostiti a cottura lenta.

### **Composizione**

Uva Sangiovese in massima parte e altre uve complementari consentiti dal disciplinare del Chianti Docg.

### **Grado alcolico**

13%

### **Formato**

0,75 l