



COOPERATIVA
FATTORIA
LOPPIANO
4.0

COOPERATIVA
FATTORIA
LOPPIANO
4.0

ESICHIA

CHIANTI RISERVA 13,5%
DOCG

L'Esicasmo (dal greco hesychasmos, da hesychia, calma, pace, tranquillità, assenza di preoccupazione) è una dottrina e pratica ascetica diffusa tra i monaci dell'Oriente cristiano fin dai tempi dei Padri del deserto (IV secolo). Pratica ancora diffusa nel mondo ortodosso ed in particolare dai monaci del monte Athos.

Esichia è questa ricerca della pace interiore, in unione con Dio e in armonia con il creato.

Vino Chianti Riserva, prodotto da uve Sangiovese oltre 80% e altri vitigni internazionali ammessi dal disciplinare di produzione. Colore rosso rubino, tendente al granato e con un affinamento di almeno 5 anni. Profondo e intenso al naso con delicate note di sottobosco (mirtillo, amarena, ciliegia marasca), integrate da piacevoli sentori floreali (violetta e giaggiolo). In bocca è avvolgente grintoso e sapido con tannini setosi ed eleganti.

Il finale è vibrante e molto lungo. Si consiglia una degustazione che induce alla calma, quasi al raccoglimento interiore per poter assaporare le caratteristiche intrinseche del vino. Si abbina con portate di carne alla griglia, selvaggina, umidi e formaggi stagionati.



Vino Biologico

Prodotto da uve proprie e imbottigliato
da IT101714 Fattoria Loppiano 4.0
Loc. Tracolle2 Loppiano 50063
Figline e Incisa Valdarno - Firenze Italia

