

I Fabbri

Italia - Toscana - Località Lamole Greve in Chianti (FI)



CASOLE BIANCO

40% Malvasia, 40% Tebbiano, 20% San Colombano

Zona di produzione: Lamole

Terreno: in prevalenza sabbiosi, disgregazione di rocce arenarie, poco compatti e molto permeabili, poveri in quanto a sostanze organiche

Vendemmia: manuale

Affinamento: in vasche di cemento

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: fine di fiori bianchi e lievi note di lievito

Sapore: di struttura leggera, fresco ed asciutto al gusto

I FABBRI

Proprietà / Fondatori Susanna Grassi / Famiglia Grassi

Inizio Attività 2000

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 6,5

Bottiglie prodotte 35.000



Il territorio di Casole, nel comprensorio chiantigiano di Lamole a Greve in Chianti, è un'ampia conca assoluta posta fra i 450 e i 650 metri sul livello del mare. I suoli sono in prevalenza sabbiosi: sono terreni sciolti, derivati da una disgregazione millenaria di rocce arenarie, poco compatti e molto permeabili, poveri in quanto a sostanze organiche. Le forti escursioni termiche, insieme all'esposizione a sud delle vigne e alla composizione del suolo, conferiscono ai vini de I Fabbri caratteristiche uniche come profumi molto fini, eleganti e croccanti. La filosofia di Susanna Grassi, che da oltre 20 anni è il braccio e la mente di questo "vin de garage" toscano, è quella di preservare le risorse naturali valorizzando il territorio: tradizione e gestione della vigna in biologico fanno da sempre de I Fabbri un'azienda icona di Lamole ed un interprete straordinario del Chianti Classico.