CUZZIOLGRANDIVINI

I Fabbri

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



CHIANTI CLASSICO

80% Sangiovese, 20% Merlot

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
Vinificazione: in piccoli contenitori di acciaio inox da 30 hl con temperature massime di 30 °C e 10 giorni di macerazione
Affinamento: in vasche di cemento
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso, fine e persistente, con sentori floreali di viola e frutta rossa
Sapore: fitta trama di tannini arrotondati e piacevoli con finale armonico ed avvolgente. Buona struttura, grande armonia e morbidezza, note di frutta rossa, con finale intenso, persistente ed avvolgente

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 assolata 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.