

# I Fabbri

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



## CHIANTI CLASSICO RISERVA

100% Sangiovese

**Zona di produzione:** Lamole

**Terreno:** vecchi vigneti coltivati a 550 m s.l.m.

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** 14 giorni di macerazione in contenitori d'acciaio inox

**Affinamento:** invecchiato in carati da 500 litri di rovere francese del massiccio centrale per 10 mesi, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** note tipiche di ciliegia, mammola e rovere

**Sapore:** equilibrato con buona struttura, elegante

**Grado Alcolico:** 14,5% vol

# 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.