CUZZIOLGRANDIVINI

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 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.