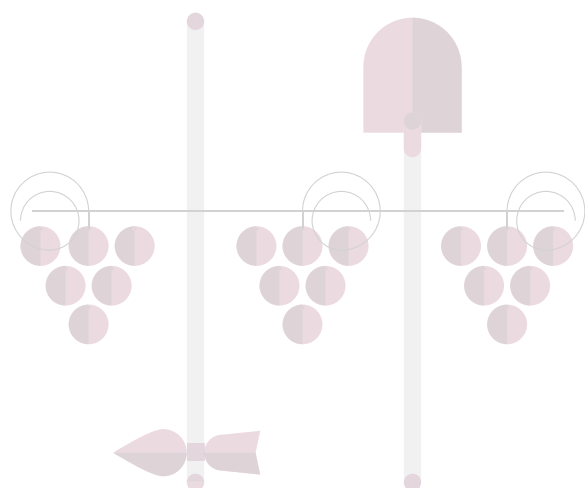


slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

GREVE IN CHIANTI (FI)

I FABBRI

SCONTO -10%


Località Lamole - Via Casole, 18 - tel. 339 4122622
www.ifabbrichianticlassico.it - info@ifabbrichianticlassico.it


VITA - Resilienza è il termine usato da Susanna Fabbri per raccontarci la situazione odierna dell'azienda: nata nel 2000, di recente ha conosciuto un riassetto per divisione ereditaria. Rimane immutato il team di lavoro: il fedele Gentjam Nelaj sostituisce l'esperto fattore Marcello Lotti, ed è aiutato dal cugino Abrit Hederaj. In vigna la consulenza è di Ruggero Mazzilli, e in cantina dell'enologo Marco Chellini.



VIGNE - I 5 ettari acquisiti nell'ultimo periodo, si trovano alla stessa altitudine di quelli di precedente proprietà. Sono stati risistemati in parte a terrazzeramenti e allevati a guyot. Ma il fattore magico per ottenere ottime uve, sostiene Susanna, è il terroir di Lamole, che è un connubio di ventilazione, suoli vocati ed esposizioni ottimali.

VINI - L'obiettivo è quello di non prevaricare l'espressione del terroir, con una vinificazione tradizionale che esalti lo schietto marchio aromatico floreale e la peculiare leggiadria gustativa.

TOP **Chianti Cl. Lamole 2018** **VINO SLOW** ● 18.000 bt; 17 € -

 - Ci ha emozionato e riportato indietro nel tempo. Presenta profumi floreali e terrosi con un fondo minerale e fruttato. In bocca è espressivo, spigliato, intrigante e contrastato, dal finale lungo, fresco e sapido.

Chianti Cl. Olinto 2018 ● 4.000 bt; 17 € -  - Di bella compiutezza stilistica. Il naso è marcato da cenni fruttati e floreali. Ha un palato lineare, con un'armonia d'insieme esemplare e una salda struttura. La chiusura è di convincente persistenza.

Chianti Cl. Terre di Lamole 2017 ● 5.000 bt; 20 € -   - Olfattivamente ha sfumature di frutto maturo, mentre al palato trova pienezza avvolgente, gusto strutturato e saporito e una chiusura con qualche screziatura tannica.

Bianco Casole 2019 ○ trebbiano, malvasia, san Colombano; 800 bt; 13 € -  - Fresco, fruttato, verace.

ha 7 - bt 35.000

Fertilizzanti sovescio

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

