

slow wine

2020

GREVE IN CHIANTI (FI)

I FABBRI

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

12 ha - 30.000 bt

sconto -10%

VITA A partire dal 2000, dopo anni dedicati al mondo della moda, la volontà di un ritorno alla natura e alle origini nel borgo di Casole, da sempre della famiglia, ha condotto Susanna Grassi a impegnarsi con determinazione in questo progetto vitivinicolo, espressione del territorio di Lamole. L'azienda deve il nome all'officina di fabbri ferrai presente in passato in questo luogo.

VIGNE Sono l'altitudine e i terreni a caratterizzare la zona di Lamole: questi ultimi sono sciolti, sabbiosi, disgregati, poveri ma in grado di caratterizzare gli aromi e i sapori dei vini di questa enclave chiantigiana. Prosegue la riconversione a guyot di tre parcelle oltre al recupero di mezzo ettaro di vigna su terrazzamenti rimasti a lungo incolti. Se esiste un concetto di climat chiantigiano, qui trova per certo la sua massima espressione.

VINI Gli aromi fini di fiori e frutto, elegantemente caratteristici, accompagnano tutta la produzione di vini rossi, insieme alla grande mineralità che dona il territorio. Corpo medio ma grande struttura e complessità per il **Chianti Cl. I Fabbri Ris. 2016** (● 4.000 bt; 28 €), in un'annata che col tempo si sta dimostrando veramente intrigante. Sapido e profumato il **Chianti Cl. Lamole 2017** (● 12.000 bt; 15 €), ottimo a tutto pasto. Morbido e rotondo, di gusto lievemente internazionale il **Chianti Cl. Olinto 2017** (● 6.000 bt; 15 €), che mette in mostra la finezza dei profumi balsamici. Per finire un bianco di facile beva, fresco, minerale, prodotto con i vitigni da sempre presenti nel territorio: il **Bianco Casole 2018** (○ trebbiano, malvasia, san Colombano; 800 bt; 12 €).

VINO SLOW **CHIANTI CL. TERRE DI LAMOLE 2016** (● 5.000 bt; 18 €) Presenta un'intrigante speziatura che via via si fa più ricca, complessa e articolata. Un gran bel rosso che traduce in stato liquido lo spettacolo scenario di Lamole.

FERTILIZZANTI organo-minerali, preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI lotta biologica, organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico, sfalcio
LIEVITI fermentazione spontanea
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica, in conversione biodinamica



Slow Food® Editore