

slow wine

guida 2013

GREVE IN CHIANTI (FI)

I Fabbri



Località Lamole
Via Casale, 52
tel. 055 2345719
www.agricolaifabbri.it
info@agricolaifabbri.it

10 ha - 35.000 bt

sconto 10%

VITA - L'ascesa fisica verso I Fabbri è anche un viaggio metaforico nel tempo del Chianti Classico. La presenza massiccia di bosco e le antiche vigne terrazzate rappresentano le affascinanti sentinelle a guardia della storia agricola che resiste e insegna. Susanna Grassi, la cui famiglia ha origini lamolesi attestata dal 1690, è tornata a gestire l'azienda di famiglia nel 2000. Susanna ha regolato il suo respiro a quello dell'ambiente circostante, diventandone una delle più sensibili interpreti.

VIGNE - In maggio abbiamo percorso le vigne aziendali, partendo dalle splendide terrazze prossime alla cantina che, su un suolo di arenarie, a 550 metri, si aprono alla luce di sud-ovest in un paesaggio dove i confini tra agricoltura e storia dell'arte si fanno incerti. Più in alto, a circa 630 metri, troviamo le vigne di Terrato Alto e La Sala, piantate con il sangiovese grosso di Lamole. Dopo un progressivo percorso verso la sostenibilità, oggi I Fabbri è in piena e felice conversione biologica.

VINI - Le uve di Lamole hanno caratteristiche peculiari, forgiate da un ambiente unico per la coincidenza di altitudine, escursione termica e tradizione viticola. I vini aziendali ne rappresentano l'espressione perfetta. In cantina Susanna asseconda il carattere dell'annata senza forzature. Il **Chianti Cl. Terre di Lamole 2010** (● 12.000 bt; 13 €) ha dolcezza di frutto e splendida verticale gustativa, per un sorso di contrasto e succo. Molto piacevole il **Chianti Cl. Lamole 2010** (● 6.000 bt; 11 €), affinato in acciaio. Esprime florealità cristallina su un palato croccante e gustoso. Il **Chianti Cl. Olinto 2010** (● 6.000 bt; 10 €) ha note di frutti di bosco, succo avvolgente e teso. Un ottimo Vino Quotidiano. Il **Doccia 2010** (● merlot; 1.300 bt; 12 €) ha naso profondo e una matrice gustativa dal respiro chiantigiano.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food Editore