

slow wine

guida 2012

GREVE IN CHIANTI (FI)

I Fabbri



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

10,5 ha - 35.000 bt *vende in cantina*

VITA - Dopo alcuni decenni di gestione dell'azienda agricola affidata a terzi, nel 2000 le sorelle Susanna e Maddalena Grassi riprendono l'attività vitivinicola di famiglia, apportando da subito grosse novità: non più vendita di uva, ma vino imbottigliato; reimpianto di alcuni vigneti e restauro degli storici ed emozionanti terrazzamenti (muretti a sacco) che rendono unico questo angolo di Chianti. Ultimamente è Susanna a gestire l'azienda, affiancata in primis dall'enologo e amico Marco Chellini.

VIGNE - Di recente sono stati acquistati un ettaro e mezzo di vigna e un oliveto abbandonato nella zona prossima a Panzano conosciuta come Conca d'Oro. Nel raccontarci l'investimento, Susanna conclude con questa frase: «Solo le donne possono avere tanta follia!». Grande l'attenzione alla sostenibilità ambientale, con l'uso di cartone da imballo riciclabile, bottiglie di vetro più leggero e, dal 2008, energia elettrica derivante dall'impianto fotovoltaico interno.

VINI - Lo stile dei vini è pulito e armonico. Iniziamo dal **Chianti Cl. Lamole 2009** (● 7.000 bt; 9 €), che ha profumi fragranti fruttati e succo polposo di facile bevibilità. Il **Chianti Cl. Olinto 2009** (● 7.000 bt; 9 €) ha naso di frutto maturo con ricordi floreali, in bocca è di bella polpa, sostenuto dal frutto e da un bell'equilibrio. Chiude il **Chianti Cl. I Fabbri 2009** (● 10.000 bt; 14 €), appena imbottigliato al momento dell'assaggio. Pieno e deciso in bocca, ha sicuro avvenire in virtù del deciso equilibrio acido-tannico.

vino slow **CHIANTI CL. TERRE DI LAMOLE 2009** (● 10.000 bt; 13 €) Naso espressivo con terra e fiori in evidenza, in bocca un sapore intenso e gustoso, armonia tannica e fresca acidità, buona persistenza finale. Ottimo e abbondante, ce ne fossero di più...

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore