

I FABBRI

di Susanna Grassi

cantina/cellar : Via Casole 18, località Lamole

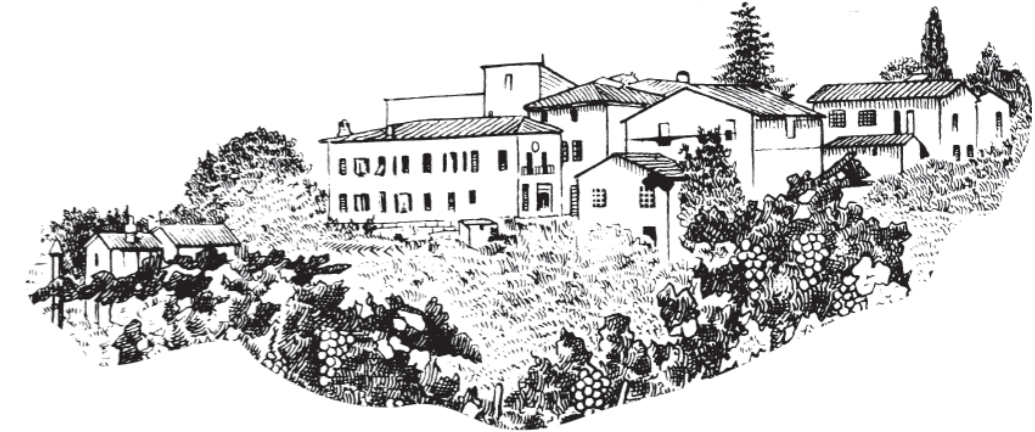
50022 Greve in Chianti (Firenze) - Toscana - Italia

tel. + 39 339 4122622- fax +39 0532 287004

info@ifabbrichianticlassico.it - www.ifabbrichianticlassico.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



I FABBRI

di SUSANNA GRASSI



LA NOSTRA *storia* OUR *story*

• Il mio nome è Susanna Grassi, coltivo viti e olivi nel Chianti, il cuore vitivinicolo della Toscana, in una proprietà, Casole, nelle adiacenze di Lamole - Greve in Chianti, che appartiene alla mia famiglia dal 1600 come testimoniano gli antichi documenti che conserva mio padre Giuliano. In quella proprietà, la mia famiglia possedeva anche una officina di fabbro-ferrai, che per secoli ha affiancato la produzione agricola e da cui deriva il nome della località dove siamo ed il nome dell'azienda. Sono l'undicesima generazione e prima donna ad occuparmi della proprietà. I vini sono ottenuti da 9 ettari di vigneto specializzato Chianti Classico DOCG - situati ad una altezza di oltre 550 mts - in parte su preziose terrazze e coltivati secondo i principi della agricoltura biologica e della sostenibilità. Credo siano una autentica e fedele espressione della tradizione vinicola di questo prezioso ed unico angolo di territorio.



• *My name is Susanna Grassi, I cultivate vineyards and olive trees in the territory of Chianti, the heart of wine area in Tuscany, in the property of Casole, near Lamole - Greve in Chianti, that belongs to my family since 1600s, like some ancient documents that my father Giuliano keep, say. In this property, my family had a blacksmith shop, that for centuries was conducted together with the wine production and who gave the name to the place*

and to our winery. I'm the 11th generation and first woman to run the estate. We cultivate 9 hectares of vineyards Chianti Classico DOCG situated at and altitude over 550 mts (1800 ft) on precious terraces and cultivated following sustainable principles and with organic certification. I believe our wines are a loyal expression of terroir and winemaking tradition of this precious and unique angle of Chianti region.

I NOSTRI CLASSICI

CHIANTI CLASSICO

Prodotti nel rispetto della tradizione chiantigiana e della tipicità di Lamole.

OUR CLASSICS

CHIANTI CLASSICO

Produced in homage to the Tuscany tradition and to our special terroir



LAMOLE

100% Sangiovese

- Affinamento in vasca di cemento
- Aged in traditional concrete tank



OLINTO

80% Sangiovese
20% Merlot

- Affinamento in vasca di cemento
- Aged in traditional concrete tank



TERRA DI LAMOLE

90% Sangiovese grosso di Lamole, 10% Canaiolo

- Affinamento parte in tonneaux di rovere francese per 12 mesi, parte in vasca di cemento
- Aged partly in French oak tonneaux for 12 months, partly in traditional concrete tank



I FABBRI RISERVA

95% Sangiovese grosso di Lamole, 5% Canaiolo

- Affinamento in tonneaux di rovere francese per 12 mesi
- Aged in French oak tonneaux for 12 months

LE ECCELLENZE

Bottiglie rare, prodotte in piccola quantità e solo in vendemmie selezionate. Queste preziose bottiglie sono numerate singolarmente.

OUR EXCELLENCE

Rare bottles produced in selected vintage and limited quantity. Those precious bottles are single numbered.



I FABBRI GRAN SELEZIONE

100% Sangiovese grosso di Lamole

- Affinamento in tonneaux di rovere francese per 20 mesi
- Aged in French oak tonneaux for 20 months

LE PARTICOLARITÀ

Bottiglie che escono dalla tradizione Toscana.

OUR PARTICULARITY

Two bottles different from Tuscany tradition.



CASOLE

30% Malvasia del Chianti, 30% Trebbiano Toscano e 20% San Colombano

- Vinificazione ed affinamento in vasca di cemento
- Vinification and ageing in traditional concrete tank



IL DOCCIO

100% Merlot

- Affinamento in botte di rovere francese per 18 mesi
- Aged in French oak barrel for 18 months



DUE DONNE

50% Sangiovese Grosso di Lamole, 50% Schioppettino di Prepotto Vini Iole Grillo

- Un particolarissimo blend di vini autoctoni e di amicizia!
- A very particular blend: two indigenous grapes and friendship!