



**“An estate born from passion for the search for quality,
the love of nature and respect for traditions.”**

Het wijndomein I Fabbri “ Chianti Classico” is gelegen op de hoogste plateau van Toscane, in het dorp Lamole vlakbij Creve in Chianti

De totale oppervlakte van de wijngaard bedraagt 7 ha wijngaard en 2ha olijfgaarden.

Susanna Grassi is eigenares van dit domein, dat al sinds 1620 een familiedomein is. Zij werkt samen met oenoloog Marco Chellini en twee medewerkers die de wijngaard onderhouden.



Susanna Grassi

Oenoloog en vaste medewerkers



Marco Chellini



Gentjam Nelaj - Marcello Lotti

**De pluk van de wijnen gebeurt manueel.
De wijngaard valt ook onder het bio-label.**



Organic Certification Number

IT BIO 01411487



IMPRESA STORICA D'ITALIA





Wijngaard Il Doccio



Wijngaard Terra Alto



Wijngaard Terra di Lamole



Olijfgaarden



I Fabbri – Chianti Classico

Streek:

Lamole – Creve in Chianti – Italië

Druiven:

80 % Sangiovese Grosso di Lamole –
20% Merlot

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op 500m hoogte op
terrasvormige Slopen, Zuid- Westelijk gerichte
wijngaarden. ondergrond is zandsteen en kalk
Vinificatietechniek en rijping:

Zorgvuldig met de hand geplukt begin oktober.
Druiven worden geperst en hebben 10 dagen
schilcontact in inox tanks. 12 maanden gerijpt in
inox tanks. Nadien filtering en nog 3 maanden
op fles.

Druifproductie per hectare:

25 hl/ha

Jaarlijkse productie:

? flessen

Kleur:

Diepe robijnrode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Intens, complex en elegant aroma van kersen,
pruimen, noten, rode bessen

Smaak:

Diepe zwarte wijn met rijke smaak, zwart fruit,
donker en lang hangend, kruidig en fluwele
tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

pasta a la ragu - everzwijn - tomaten met rijpe
pecorino - linzen - bonen - geroosterde paprika
- klein wild - rundsvlees



I Fabbri Olinto Chianti Classico

Streek:

Lamole – Creve in Chianti – Italië

Druiven:

80 % Sangiovese Grosso di Lamole

20% Merlot

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op 500m hoogte op terrasvormige slopen, Zuid- Westelijk gericht ondergrond is zandsteen en kalk

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt begin oktober. Druiven worden geperst en 8 dagen schilcontact in inox tanks. Nadien 10 maanden gerijpt in inox tanks.

Druifproductie per hectare:

45 hl/ha

Jaarlijkse productie:

? flessen

Kleur:

Robijnrode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Heel fruitig, elegante aroma van rode kersen en wilde bessen, wat florale toetsen en lichte toast

Smaak:

Fruitige wijn met zachte afdronk. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

pasta a la ragu - everzwijn - tomaten met rijpe peccorino - linzen - bonen - geroosterde paprika - klein wild - rundsvlees



I Fabbri Terra di lamole Chianti Classico

Streek:

Lamole – Creve in Chianti – Italië

Druiven:

90 % Sangiovese Grosso di Lamole –
10% Canaiolo

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op 500m hoogte op
terrasvormige Slopen, Zuid- Westelijk gerichte
wijngaarden. ondergrond is zandsteen en kalk

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt begin oktober. Druiven
worden geperst en 7 dagen schilcontact in inox
tanks. 50% v/d wijn wordt 15 maanden gerijpt
in 500 l Franse vaten. 50% inox tanks Nadien
filtering en nog 3 maanden op fles.

Druifproductie per hectare:

40 hl/ha

Jaarlijkse productie:

? flessen

Kleur:

Robijnrode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Intens, complex en elegant aroma van
veldbloemen, pioenroos, zoethout, zwarte
kersen en rode bessen

Smaak:

Volle zachte wijn met veel zwart en rood fruit,
lange afdronk. Frisse zachte tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

pasta met getomateerde saus - cannelloni -
kalfsschenkel - everzwijn – lamsragout



I Fabbri Chianti Classico Riserva

Streek:

Lamole – Creve in Chianti – Italië

Druiven:

95 % Sangiovese Grosso di Lamole –
5 % Canaiolo

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op 500m hoogte op terrasvormige Slopen, Zuid- Westelijk gerichte wijngaarden. ondergrond is zandsteen en kalk

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt begin oktober. Druiven worden geperst en 14 dagen schilcontact in inox tanks. 10 maanden gerijpt in 500 l Franse vaten. Nadien filtering en nog 6 maanden op fles.

Druifproductie per hectare:

35 hl/ha

Jaarlijkse productie:

? flessen

Kleur:

Robijnrode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Intens, complex en elegant aroma van, rode kersen en wilde bessen, vanille en chocolade, heidekruiden

maak:

Krachtige wijn met veel fruit en kruiden, lange afdronk. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:



I Fabbri Chianti Classico Gran Selezione

Streek:

Lamole – Creve in Chianti – Italië

Druiven:

100% Sangiovese Grosso di Lamole

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op 500m hoogte op terrasvormige Slopen, Zuid- Westelijk gerichte wijngaarden. ondergrond is zandsteen en kalk

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt begin oktober. Druiven worden geperst en 14 dagen schilcontact in inox tanks. 18 maanden gerijpt in 500 l Franse vaten.

Nadien filtering en nog 6 maanden op fles.

Jaarlijkse productie:

2000 flessen - Maximum 8% van totale opbrengst Riserva mag Gran Selezione zijn.

Kleur:

Donkerrode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Intens, complex en elegant aroma van, zwarte kersen, braambessen, vanille en chocolade en eucalyptus.

maak:

Krachtige wijn met veel fruit en kruiden, lange afdronk. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

pasta met getomateerde saus - pasta a la ragu – wild zwijn – entrecote a la Fiorentina - lamsvlees - gevulde paprika