

2023 Greco IGT Calabria bianco

Statti | Kalabrien

Die Rebsorte Greco wird in Süditalien angebaut und ergibt meist leichte und fruchtbetonte Weißweine. Der Greco von Statti ist etwas kraftvoller als üblich aber dennoch filigran. Er besticht mit Pfirsicharoma und leichter Zitrusfrucht ohne säurebetont zu sein.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	weiße Blüten, weißer Pfirsich, Zitrone
Geschmack	frisch, mittlere Säure, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Oliven, Muscheln in Weißwein, Austern

Produzent

Der alte Name Kalabrien, "Enotria Tellus", Land des Weins, ist die Visitenkarte dieses faszinierenden Gebietes, das schon immer der Weinproduktion gewidmet war. Seit über zweitausend Jahren ist die landwirtschaftliche Geschichte Kalabriens mit der des Weins verflochten, und seit 1700 lebt die Familie der Barone Statti auf den gleichen 500 Hektar Land. Die Brüder Antonio und Alberto Statti übernahmen in den 90er Jahren den Familienbetrieb mit dem Ziel, den Weinen Kalabriens, die heute im Ausland eher unbekannt sind, wieder den Ruhm den sie in der Antike innehatten, zurückzugeben. Wein aus Lamezia war immer sehr berühmt, seine Geschichte trägt die Namen von Rebstöcken, die hier von den Griechen und Phöniziern eingeführt wurden: Mantonico, Greco bianco, Gaglioppo und viele andere, die den Reichtum an Düften und Geschmäckern dieses Gebietes prägen. Alberto und Antonio Statti haben mit Mut und fester Überzeugung neue Weinberge mit diesen Sorten neben denen ihrer herkömmlichen Produktion angepflanzt. Das ist der Wille und die Philosophie des Familienbetriebes Statti: Respekt für die Tradition in der Gegenwart und gleichzeitig Zeitzeuge der Zukunft zu sein.

Gründungsjahr	1784
Anzahl der Mitarbeiter	90
Rebfläche	100 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	950 000
Rebsortenspiegel	I Gaglioppo, Greco rosso, Greco bianco, Mantonico Greco Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Magliocco

Statti S.r.l. | Contrada Lenti | IT 88046 Lamezia Terme