

2023 | Gelsi IGT Calabria rosato

Statti | Kalabrien

Fruchtbetont steht beim i gelsi rosato an aller erster Stelle. Mit frischem und ansprechendem Charakter macht dieser Rose Laune auf laue Abende. Hoher Trinkgenuss für kleines Geld.

Speiseempfehlung

Als Aperitif oder zu leichten Sommergerichten.

Sensorik

Farbe	erdbeer
Duft	Kräuter, rote Kirsche, rote Pflaume
Geschmack	moderate Säure, rund, trinkig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-11°C

Speiseempfehlung

Oliventapenade, vegetarische Crostini, Oliven

Produzent

Der alte Name Kalabriens, "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: Mantónico, 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, Mantónico Greco Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Magliocco

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

