

2023 I Gelsi IGT Calabria rosso

Statti | Kalabrien

Der Gelsi Rosso von Cantine Statti ist ein schönes Cuvée, das die autochthone Rebsorte Gaglioppo aus Kalabrien mit Merlot und Cabernet Sauvignon verbindet. Diese Kombination verleiht dem Wein eine ausgewogene Fruchtigkeit, einen saftigen Körper, ergänzt durch eine kernige Tanninstruktur. Die Vinifikation erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 22 und 26 °C. Während der Gärung findet eine Mazeration auf den Schalen für 7 Tage statt, um die Aromen optimal zu extrahieren. Anschließend reift der Wein für 3 Monate in Edelstahltanks, was seine Frische und Fruchtigkeit bewahrt. Der Gelsi Rosso von Statti präsentiert sich im Glas in einem ziegelroten Farbton und verströmt Aromen von Kräutern, Kirschen und Sauerkirschen. Diese Duftnoten wirken rund, saftig und einladend. Der Wein ist ausgewogen und bietet ein hohes Maß an Trinkfreude zu einem erschwinglichen Preis.



Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	Kräuter, rote Kirsche, Sauerkirsche
Geschmack	moderate Säure, rund, sanftes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2026
Trinktemperatur	8-14°C

Speiseempfehlung

luftgetrockneter Schinken, leichter Hartkäse, Oliven

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
Rebsortenspiege	I Gaglioppo, Greco rosso, Greco bianco, Mantonico Greco Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Magliocco

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