

## 2024 Greco IGT Calabria bianco

Statti | Kalabrien

Der Greco Bianco von Cantine Statti ist ein frischer und charaktvoller Weißwein, der aus der autochthonen Rebsorte Greco stammt, die in der Region Kalabrien beheimatet ist. Bei der Vinifikation wird die Traube schonend gepresst, um die natürlichen Aromen und die Frische des Weins bestmöglich zu bewahren. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 und 18 °C, wodurch die Fruchtaromen erhalten bleiben. Nach Abschluss der Gärung reift der Greco von Statti in den gleichen Edelstahltanks, um seine Frische, Klarheit und Fruchtigkeit zu bewahren. Optisch zeigt sich der Greco in einem leuchtenden Sonnengelb. Das Bukett ist geprägt von Aromen weißer Blüten, reifem weißem Pfirsich und einem Hauch Zitrone, die eine frische und einladende Note verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der Greco Bianco lebendig und erfrischend, mit einer mittleren Säure und einer saftigen Struktur. Er ist ideal für alle, die einen unkomplizierten, aber dennoch spannenden Weißwein suchen, der Spaß macht und vielseitig kombinierbar ist.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	weiße Blüten, weißer Pfirsich, Zitrone
<b>Geschmack</b>	frisch, mittlere Säure, saftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2025-2026
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Pasta mit Oliven, Muscheln in Weißwein, Gerichte mit Kapern

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	1784
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	90
<b>Rebfläche</b>	100 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	950 000
<b>Rebsortenspiege</b>	I Gaglioppo, Greco rosso, Greco bianco, Mantónico Greco Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Magliocco

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