

## 2024 | Gelsi IGT Calabria bianco

Statti | Kalabrien

Der I Gelsi Bianco von Cantine Statti ist ein frischer und zugänglicher Weißwein, der aus den Rebsorten Chardonnay und Greco hergestellt wird. Er zeichnet sich durch seine lebendige Frische, Fruchtigkeit und einen fröhlichen Charakter aus, was ihn sowohl als erfrischenden Aperitif als auch als Begleiter zu verschiedenen Speisen ideal macht. Der I Gelsi bianco von Statti wird schonend verarbeitet: Die Trauben werden sanft gepresst, und die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 und 18 °C. Die Reifung findet ebenfalls in Edelstahltanks statt, um die Frische und die ursprünglichen Aromen des Weins zu bewahren.

Optisch zeigt sich der I Gelsi Bianco in einem grüngelben Farbton. In der Nase entfalten sich Aromen von weißem Pfirsich, Zitrone und Galiamelone. Am Gaumen überzeugt er durch eine moderate Säure, eine runde Struktur und eine angenehme Trinkigkeit, was ihn zu einem vielseitig einsetzbaren Weißwein macht.



### Sensorik

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | grüngelb                              |
| <b>Duft</b>      | weißer Pfirsich, Zitrone, Galiamelone |
| <b>Geschmack</b> | moderate Säure, rund, trinkig         |

### Wissenswertes

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2025-2026 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 6-9°C     |

### Speiseempfehlung

vegetarische Crostini, Grissini mit Schinken, 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.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1784  |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 90  |
| <b>Rebfläche</b>                  | 100 Hektar  |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 950 000   |
| <b>Rebsortenspiegel</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