2025 I Gelsi Bianco Calabria IGT

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

Farbe	grüngelb
Duft	weißer Pfirsich, Zitrone, Galiamelone
Geschmack	moderate Säure, rund, trinkig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2027
Trinktemperatur	6-9°C

Speiseempfehlung

vegetarische Crostini, Grissini mit Schinken, 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 Ruhmn 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	l Gaglioppo, Greco rosso, Greco bianco, Mantonico Greco Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Magliocco

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