Carolea Olio Etxra Vergine di Oliva 5L Kanister

Statti |

Das Olivenöl von Cantine Statti stammt aus Kalabrien, einer Region mit langer Olivenbautradition, und wird aus sorgfältig ausgewählten, schonend kaltgepressten Oliven hergestellt, um die natürliche Aromatik zu bewahren.



Es zeigt sich in einem satten Grünton mit goldenen Reflexen und duftet nach frischen Kräutern, Gras, Artischocke und reifen Oliven; am Gaumen wirkt es vollmundig und fruchtig, mit angenehmer, feiner Bitterkeit, milder Schärfe und niedriger Säure, was es besonders harmonisch und vielseitig macht. So eignet sich das Statti Olio Extra Vergine di Oliva ideal für Salate, gegrilltes Gemüse, frisches Brot, mediterrane Küche und zum Verfeinern warmer Gerichte – überall dort, wo ein aromatisches, aber nicht dominantes Olivenöl gefragt ist.

Sensorik

Farbe	gelbgrün
Duft	fruchtig, grasig
Geschmack	anhaltend, fruchtig, mild

Wissenswertes

Trinktemperatur	°C

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