

Filù Greco IGT 2016

Florale Aromen, Zitrusfrüchte mit zarter Bittermandelnote, körperreich, rund und lang

Winzer: I Greco
Region: Kalabrien
Rebsorte: 100% Greco
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Antipasti auf Fischbasis und zu Schalentieren

0.75 l – Bestellnummer 78116

Spectator: 88/100 Punkten

I Greco
Kalabrien

Der Betrieb wurde 1963 von Tommaso Greco gegründet, um hochwertige Olivenöle und Weine zu produzieren. Anfang der 1970er Jahre baute Tommaso seine erste Ölmühle. Heute zählen mehr als 1.000 Hektar Olivenhaine in sieben Gemeinden der Region Crotone zum Besitz. Das Weingut ist im historischen und bei Touristen beliebten Küstenstädtchen Cariati angesiedelt. Die Weinberge befinden sich in den schönsten Gebieten des Cirò. Obwohl die Weine innerhalb der DOC-Region produziert werden, zieht es die vom berühmten Oenologen Riccardo Cotarella beratene Familie vor, ihre Weine als Calabria IGT zu etikettieren. Aus den 80 Hektar werden 250.000 Flaschen produziert. Der Betrieb ist sowohl für die Öle als auch für die Weine biologisch zertifiziert. Cataldo, Ernesto, Filomena, Natale, Francesco, Saverio, Marilena und Giancarlo sind die sieben Kinder von Tommaso. Der Firmenname deutet es an: I Greco, die Grecos, und zwar alle sieben, arbeiten im Betrieb mit. Also nicht verwunderlich: Das Weingut produziert sieben Weine, und jeder von ihnen trägt den Spitznamen eines der sieben Kinder.

Abbildung unverbindlich