

ULISSE Primitivo Terre di Chieti IGP Ltd. Edition

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Tenuta Ulisse
Art. Nr.: 113.034

Herkunftsland: Italien
Region: Abruzzan
Ort des Gutes: Crecchio



Auszeichnungen

Luca Maroni: 99 Punkte (Jg. 2020)

Luca Maroni: 99 Punkte - Best Italian Red Wine (Jg. 2021)

Weingut / Erzeuger

Tenuta Ulisse zählt zu den führenden Weingütern der Abruzzan und steht wie kaum ein anderer Betrieb für die moderne Interpretation regionaler Rebsorten.

Die Brüder Antonio und Luigi Ulisse führen ein Familienerbe fort, das bis in die frühen 1900er-Jahre zurückreicht, als ihr Großvater hier die ersten Reben pflanzte. Heute bewirtschaftet Tenuta Ulisse rund 55 Hektar Weinberge rund um Crecchio, Lanciano und die Küstenregion von Ortona. Dieses Zusammenspiel aus Binnenland und Meeresnähe schafft ein vielfältiges Terroir, das ideale Voraussetzungen für autochthone Rebsorten wie Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo und Montepulciano d'Abruzzo bietet.

Im Fokus steht eine kompromisslose Qualitätsphilosophie: selektive Handlese in kleinen Gebinden, gekühlter Transport der Trauben und eine präzise Selektion im Keller sichern ein makelloses Lesegut. Durch moderne Verfahren - etwa die schnelle Abkühlung der Trauben unter kontrollierten Bedingungen - wird die Aromatik gezielt herausgearbeitet. Das Ergebnis sind Weine mit klarer Frucht, Frische und hoher Ausdruckskraft.

Ein besonderes Kapitel schreibt Tenuta Ulisse auch beim Ausbau: Ein Teil der wertvollsten Barriques reift im historischen Castello Ducale in Crecchio. Die geschichtsträchtige Burg, einst Zufluchtsort der italienischen Königsfamilie während des Zweiten Weltkriegs, verleiht diesem Ort eine einzigartige Aura. Heute ist sie Heimat eines Museums - und zugleich ein streng gehüteter Reifekeller, der nur wenigen zugänglich ist.

Auch visuell transportiert das Weingut seine Philosophie: Das Pferd im Logo steht für Dynamik, Freiheit und Innovationskraft. Die farbintensiven Etiketten der ULISSE-Linie, gestaltet vom Künstler Gino Masciarelli, spiegeln die expressive Stilistik der Weine wider.

Die konsequente Qualitätsarbeit bleibt nicht unbeachtet: Luca Maroni zeichnete Tenuta Ulisse für das Jahr 2026 als "Produzent des Jahres" aus - eine Bestätigung für die klare Handschrift und die herausragende Stellung des Weinguts in der italienischen Weinlandschaft.

Beschreibung

ULISSE PRIMITIVO Bereits vor vielen Jahren haben die Ulisses in den Abruzzen damit begonnen Primitivo zu pflanzen. Die klimatischen Bedingungen sind dafür ideal und vielleicht sogar noch besser als in Apulien. Die Weinberge befinden sich nur 20 km entfernt von der Adria und auf der anderen Seite ca. 30 km entfernt vom Nationalpark Majella mit 2.700 Meter hohen Bergen. Eine beeindruckende Landschaft. Der Primitivo Limited Edition ist ein Kraftpaket mit vollem Körper und beeindruckenden Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche, mit einer lebendigen Säure und dezenter Mineralität. Der Inbegriff eines Traum-Weins. Ulisse selektiert hier seine besten Primitivo Reben und Lagen und lässt die Trauben teilweise bereits am Stamm rosinieren. Er reift für 12 Monate in französischen Eichenfässern. Dieser Wein trägt das Herz der Terre de Chieti in sich!_

Farbe:	intensives rubinrot
Rebsorte:	Primitivo
Charakteristik:	ein offenes, weitreichendes und vielschichtiges Bouquet von Pflaume, Schwarzkirsche und Noten von Tabak, ausgeglichener voller Körper mit sanftem Tannin, beeindruckend und elegant am Gaumen mit lebendiger Säure und dezenter Mineralität, nahezu unendlicher Nachhall
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	10 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Macht als Aperitif oder zu deftigen Fleischgerichten eine besonders gute Figur. Ist darüber hinaus ein klassischer Meditations-Wein.

Stand: 30.06.2026 02:32 Uhr