

ULISSE Pecorino Terre di Chieti IGP

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Tenuta Ulisse
Art. Nr.: 113.042

Herkunftsland: Italien
Region: Abruzzien
Ort des Gutes: Crecchio



Auszeichnungen

Luca Maroni: 97 Punkte (Jg. 2019)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2020)
James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2021)
Luca Maroni: 97 Punkte (Jg. 2021)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2021)
Luca Maroni: 97 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Tenuta Ulisse ist die Nr. 1 unter den Weingütern in den Abruzzien.

Die beiden Brüder Antonio und Luigi Ulisse setzen ein Erbe fort, das sie von ihrem Großvater übernommen haben, der Anfang 1900 hier die ersten Rebstöcke pflanzte, um Wein für den lokalen Verkauf zu produzieren. Heute erstrecken sich die Weinberge von Tenuta Ulisse auf 55 ha um die Dörfer Crecchio und Lanciano im Landesinneren und Ortona an der Küste. Damit verfügt das Weingut über ein großartiges Mosaik an Terroirs, und jede Rebsorte hat die für sie optimalen Standortbedingungen. Wer die Typizitäten der besonderen Abruzzien-Rebsorten wie Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo ausdrucksvoll riechen und schmecken möchte, kommt an Ulisse nicht vorbei! Die selektive Handlese erfolgt in 10 kg-Behältern, gekühlt durch Trockeneis gelangen die Trauben unbeschädigt zur Kellerei. Dort werden sie nochmals selektiert, um ein absolut gesundes Lesegut zu gewährleisten. Die Trauben für Rosé und Weißweine werden durch Stickstoff innerhalb von 3 Minuten auf -5°C heruntergekühlt. Dabei wird die Zellstruktur aufgebrochen und die Extraktion gefördert, was die intensive, faszinierende frisch-fruchtige Aromatik der Weine erklärt.

Tenuta Ulisse lagert seine wertvollsten Barrique Fässer im Castello Ducale in Crecchio, eine Burganlage inmitten der Stadt.

Am 9. September 1943 war dort die königliche Familie aus dem Haus Savoyen auf der Flucht von Rom nach Brindisi zu Gast, wogegen im folgenden Juni die Burg durch Bomben stark beschädigt wurde. Die Innenräume wurden bei den Bombardements von 1943 beschädigt und daher in den 1960er-Jahren vollständig originalgetreu wiederhergestellt, aber ohne das originale Inventar. In dem öffentlichen Gebäude war in den 1980er-Jahren Stadtverwaltung untergebracht, die später an einen anderen Ort verlegt wurde und so Raum für das entstehende Museo dell' Abruzzo Altomedievale e Bizantino ließ, das heute dort seinen Sitz hat. Nur wenige Augen haben bisher den dort gelagerten Barrique-Schatz von Tenuta Ulisse sehen dürfen. Es wird aber gemunkelt, dass bis heute Nachkommen aus dem Haus Savoyen dort regelmäßig zu heimlichen Verkostungen und unter strengen Sicherheitsregeln zu Gast sind.

Sowohl die Etiketten als auch das Logo (Pferd) des Weingutes sprechen die Sprache der Weine: Das Pferd steht für Freiheit, für Aufbruch, für Bewegung und symbolisiert den Innovationsdrang von Antonio und Luigi. Die bunten Etiketten der ULISSE-Linie sind eigens von dem Künstler Gino Masciarelli für die Ulisse Weine entworfen worden und drücken die Aromenexplosion aus, die die Weine verkörpern.

Beschreibung

Der Pecorino gehört neben dem Trebbiano zu den wichtigsten Rebsorten in den Abruzzen. Durch die besondere Herstellungsmethode von Ulisse, überzeugt der Pecorino mit seinen erfrischend, fruchtigen Aromen von weißen Pfirsich, Ananas sowie Zitrusfrüchten.

Farbe:	helles Strohgelb
Rebsorte:	Pecorino
Charakteristik:	Erfrischend fruchtig mit süßlichen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und etwas Ananas sowie feine saline Nuancen. Am Gaumen viel Extrakt, eine tolle Struktur und eine belebende Säure. Der Nachhall ist lecker schmelzig.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

sehr lecker zu gegrilltem Fisch, Risotto und Käse

Stand: 29.03.2024 10:14 Uhr