ULISSE Pecorino Terre d'Abruzzo IGP



Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Tenuta Ulisse
Art. Nr.:	113.042
Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Ort des Gutes:	Crecchio

Auszeichnungen

Luca Maroni: 97 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Tenuta Ulisse zählt zu den führenden Weingütern der Abruzzen 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

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:	zitronengelb
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: 24.11.2026 06:13 Uhr