

## DIECI VENDEMMIE NV Montepulciano d'Abruzzo

Erzeuger: **Tenuta Ulisse**

Art. Nr.: **113.050**

Herkunftsland: **Italien**

Region: **Abruzzo**

Ort des Gutes: **Crecchio**



### Auszeichnungen

Luca Maroni: 99 Punkte

James Suckling: 92 Punkte

---

### Weingut / Erzeuger

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

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 Abruzzo-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 Burgranlage 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

10 VENDEMMIE Die Dieci Vendemmie sind eine Sonder-Edition als Dank und Anerkennung für die letzten 10 wunderbaren und erfolgreichen Jahre von Tenuta Ulisse. Der Rosso besteht aus einer Cuvée von 10 unterschiedlichen Jahrgängen Montepulciano. 20% der Trauben wurden im traditionellen Appassimento Verfahren hergestellt.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Farbe:          | fast schwarz  |
| Rebsorte:       | Montepulciano   |
| Charakteristik: | eine unvergleichliche Reise durch 10 Weinjahrgänge, ein wirklich beeindruckender Facettenreichtum und enorme Konzentration, ein komplexes Bouquet mit warmen, weichen Holznoten, Leder, Zedernholz, ätherischen Ölen, Mokkanoten, einem Hauch Kokos, Blaubeeren und Johannisbeeren, am Gaumen eine üppige Dichte, samtige Textur, eine Fülle von Frucht, Gewürzen und balsamischer Süße, mit viel önologischem Feingefühl hat Ulisse ein erstaunliches und sinnliches Weinerlebnis geschaffen, das seinesgleichen sucht |
| Ausbau:         |   |
| Liefereinheit:  | 6 Flaschen á 0,75 Liter   |

---

## Analyse

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Lagerfähigkeit: | 15 Jahre    |
| Alkoholgehalt:  | 14,5 % vol. |
| Restzucker:     | 13 g/l      |
| Gesamtsäure:    | 6 g/l       |

---

## Gastromische Empfehlungen

passt hervorragend zu Fleisch- oder Wildgerichten die gerne auch kräftig gewürzt sein können

Stand: 29.03.2024 12:03 Uhr