ULISSE Montepulciano d'Abruzzo DOP



Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Tenuta Ulisse
Art. Nr.:	113.053
Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Ort des Gutes:	Crecchio

Auszeichnungen

Luca Maroni: 95 Punkte (Jg. 2018)
New Zealand International Wine Show: Doppel-Gold (Jg. 2018)
James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2020)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2019)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2015)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2017)
Luca Maroni: 95 Punkte (Jg. 2016)

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

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Montepulciano
Charakteristik:	Komplex und faszinierend dominieren vollfruchtige Aromen von roten Beeren und Schwarzkirsche, kombiniert mit dezenten Karamellnoten und dunkler Schokolade. Am Gaumen saftig, weich und nicht zu schwer mit einer gut balancierten Säure und einer tollen Struktur
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	7 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt zu rotem Fleisch, kräftigen Risottogerichten, Pizza und reifem Käse

Stand: 05.11.2026 21:08 Uhr