NATIVAE Montepulciano d'Abruzzo DOP



Jahrgang:	2020
Erzeuger:	Tenuta Ulisse
Art. Nr.:	113.059
Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Ort des Gutes:	Crecchio

Auszeichnungen

Mundus Vini: Grosses Gold (Jg. 2019)
Mundus Vini: Best of Show Montepulciano (Jg. 2019)

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 Nativae wurde mit wilden Hefen in den Trauben in großen Betonbecken spontan vergoren. Ungeschönt und ungefiltert wird der Wein abgefüllt. Die Reben des Montepulciano sind über 40 Jahre alt. Der Wein steht für die Natürlichkeit (native) der Region und die Tradition des Weinhandwerks in den Abruzzen.

Farbe:	purpurrot
Rebsorte:	Montepulciano
Charakteristik:	in der Nase herrliche Aromen von Pflaume, reifen Bombeeren und Lakritz, am Gaumen trocken mit erdigen Noten bei sanft eingebettetem Tannin, langer Nachhall mit dezentem Pfeffer und Holz.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	7 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

saftig gegrilltes Entrecôte Steak, scharf angebratenes Bauchfleisch, aromatische und deftige Gerichte.

Stand: 05.11.2026 21:10 Uhr