

Ulisse Pecorino Premium



Jahrgang: 2022
Erzeuger: Tenuta Ulisse
Art. Nr.: 113.082

Herkunftsland: Italien
Region: Abruzzan
Ort des Gutes: Crecchio

Auszeichnungen

Luca Maroni: 98 Punkte - Best Italian White Wine (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

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

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 Abruzzan-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 herunter gekühlt. 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

ULISSE PREMIUM Die Premium Linie von Ulisse stammt aus selektionierten Weinbergen die am Fuße des Nationalparks Majella liegen. Auf knapp 1.000 Metern Höhe werden hier die besten Trauben mit einem minimalen Ertrag von nur 45 Hektorliter pro Hektar geerntet. Das Ziel ist es ein Maximum an Primäraromen aus den Weinen zu holen. Die gesamte Linie wird in geeiste Premiumflaschen abgefüllt, um ihrem bezaubernden Inneren eine weitere mystische Facette zu verleihen - hohe Weinkunst aus den Abruzzen.

Farbe:	hellgelb
Rebsorte:	Pecorino
Charakteristik:	die Nase eröffnet mit reifer Frucht von Ananas und weißem Pfirsich, am Gaumen mischt sich eine dezente Kräuternote, weich, reich und ausgewogen im Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l

Stand: 28.03.2024 16:08 Uhr