

ULISSE Frizzante Bianco

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Tenuta Ulisse
Art. Nr.: 113.084

Herkunftsland: Italien
Region: Abruzzan
Ort des Gutes: Crecchio



Weingut / Erzeuger

Tenuta Ulisse zählt zu den führenden Weingütern der Abruzzan 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 makellofes 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

Die Trauben für den ULISSE Frizzante Bianco stammen aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Abruzzen, wo das maritime Klima und die kalkhaltigen Böden optimale Bedingungen für die autochthonen Rebsorten Pecorino und Passerina bieten.

Für höchste Qualität erfolgt die Lese ausschließlich per Hand, sodass nur die besten, vollreifen Trauben weiterverarbeitet werden. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst, wobei die Maische für 7 bis 12 Stunden kaltmazeriert wird. Diese Maischestandzeit ermöglicht eine optimale Extraktion der Aromen und verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank, um die frische Frucht und aromatische Intensität der Sorten zu bewahren. Anschließend durchläuft der Wein eine zweite Gärung im Drucktank nach der Méthode Charmat, wodurch er seine feine Perlage und lebendige Frische erhält.

Durch den reduktiven Ausbau bleibt die Fruchtigkeit erhalten, während eine kurze Lagerung auf der Feinhefe für zusätzliche Komplexität sorgt. Nach der Filtration und schonenden Abfüllung präsentiert sich der ULISSE Frizzante Bianco mit einer eleganten Balance aus Frische, Frucht und einer feinen, anhaltenden Perlage.

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Pecorino, Passerina
Charakteristik:	im Bouquet intensive, florale Aromen von weißen Blüten, unterlegt mit Noten von knackigem Steinobst und Zitruszeste, am Gaumen frisch und lebendig mit feiner, anhaltender Perlage, die seine fruchtige Eleganz betont, klingt harmonisch aus mit subtiler Mineralität und einem Hauch von Zitrusfrische
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	3 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Die frische Perlage und lebendige Frucht harmonieren perfekt mit marinierten Meeresfrüchten, etwa einem Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten und Olivenöl. Ebenso passt er hervorragend zu frischer Burrata mit Basilikum und sonnengereiften Tomaten, deren Cremigkeit durch die feine Säure des Weins wunderbar ausbalanciert wird.

Stand: 04.06.2026 16:42 Uhr