ULISSE Primitivo Terre di Chieti IGP



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Tenuta Ulisse
Art. Nr.:	113.091
Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Ort des Gutes:	Crecchio

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:	Primitivo
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich Aromen reifer Kirschen und saftiger Pflaumen, begleitet von feinen Noten nach Kakao und Vanille, auf der Zunge präsentiert sich der Primitivo kraftvoll und vollmundig, mit klarer Struktur und weichem, wärmendem Mundgefühl, bei dem dunkle Frucht und Würze harmonisch verschmelzen, im Finale bleibt eine schöne Länge mit samtigen, süßlich wirkenden Tanninen und anhaltender Fülle
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	6 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Kräftige Schmorgerichte wie ein langsam geschmortes Rinderbäckchen oder ein würziger Wildbraten greifen die dunkle Frucht und die weichen Tannine des Primitivo ideal auf. Als vegetarische Alternative harmoniert ein Ofengericht aus Auberginen, Tomaten und gereiftem Hartkäse besonders gut.

Stand: 01.11.2026 19:43 Uhr