TURCHINO Pecorino IGP

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Tenuta Ulisse
Art. Nr.:	113.094
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

?Turchino? stammt aus dem Italienischen und bedeutet sinngemäß türkisblau oder tiefblau. Der Name erinnert an die Farben von Himmel und Adria entlang der Küste der Abruzzen und unterstreicht die frische, maritime Stilistik dieses früh gelesenen Pecorino mit reduziertem Alkoholgehalt.

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Pecorino
Charakteristik:	zum Auftakt entfalten sich feine Aromen von weißem Pfirsich, kandierter Zitronenschale und zarten Blüten, auf der Zunge präsentiert sich der Pecorino mit saftiger gelber Frucht, mediterranen Kräutern und bemerkenswert cremiger Struktur trotz seiner moderaten 9,5 % vol Alkohol, im Finale bleibt eine elegante Mineralität mit Nuancen von Grapefruit und salziger Frische lange präsent
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	9,5 % vol.
Restzucker:	10 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu roh mariniertem Wolfsbarsch mit Zitrusöl oder cremigem Risotto mit grünem Spargel und Zitronenzeste. Die frische Säure und die feine Mineralität harmonieren besonders gut mit moderner mediterraner Küche und leichten Sommerkreationen.

Stand: 20.11.2026 23:17 Uhr