



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Tenuta Ulisse Amaranta 2019

CHF 54.90

-  150cl
-  14%
-  Abruzzo
-  Montepulciano
-  Luca Maroni: 99
- AN** 6232419

Degustationsnotiz

Intensive, anhaltende und fruchtige Aromen von getrockneten Blumen, Lakritze und Kirschen in der Nase. Am Gaumen dann samtig, cremig, kompakt an Tanninen, gut strukturiert, komplex und elegant. Ein wunderbar ausbalancierter Wein mit einem langen Abgang.

Herstellung

Die Trauben für diesen Cru Montepulciano d'Abruzzo wachsen in sehr alten Weinbergen an ebenso alten Reben, die im Durchschnitt 30-35 Jahre lang schon ihre Wurzeln in den kalkhaltigen, feinen Lehmboden graben konnten. Die sehr warme Umgebung und geringe Niederschläge sowie starken Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen sorgen dafür, dass die Trauben gut reifen können, dabei aber nicht ihre Säure einbüßen. Nach der hochselektiven Handlese, ein Teil wird für den Amaranta überreif gelesen, werden die Trauben in der Kellerei von Tenuta Ulisse aufgebrochen, eingemaischt und der Most temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Amaranta für 9 bis 12 Monate in hochwertigen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Die autochtone Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo hat in den vergangenen Jahren eine echte Renaissance erlebt. Über die Ursprünge dieser dunklen Traube weiß man bis heute nicht viel. Lange wurde sie der Gruppe der Sangiovese-Klone zugeschrieben. Sicher ist heute, dass es sich dabei jedoch um eine vollständig eigenständige autochtone Rebsorte handelt. Sie wird vor allem in der Region Abruzzo angebaut und in den anderen Regionen Mittel- und Süditaliens. Dank einiger Hersteller und Önologen und ihrer gewissenhaften Arbeit, erlebt die Montepulciano-Traube eine Renaissance als eine der roten Rebsorten von höchster Qualität und Güte.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Geniessen Sie diesen vollmundigen Tenuta Ulisse Amaranta zu saftiger Pasta mit kräftigen roten Sossen, Braten von rotem und dunklem Fleisch, Wild, sowie zu reifen, würzigen Kuh- und Schafskäse. Und warum nicht, natürlich auch mal zur Pizza mit reichem Belag.

Produzent

Tradition trifft auf Innovation – ein Credo, dass Antonio und Luigi Ulisse mit ihrem Weinbaubetrieb «Tenuta Ulisse» in den Abruzzo für sich beansprucht haben. Mittlerweile zählt es zu einem der dynamischen Weinbetriebe Italiens, so dass sie schnell in die hohen Ränge der besten Weinproduzenten aufgestiegen sind.

Ihr Geheimnis besteht mitunter darin, autochthone Traubensorten, die einst als ausgestorben galten und Linien, die nie wirklich weiterentwickelt wurden, in Kombination mit innovativen Prozessen neues Leben einzuhauchen. Dazu gehören namhafte Sorten wie: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina und Cococciola. «Tenuta Ulisse» beweist damit einmal mehr, dass Tradition und Pioniergeist zu unvergleichlichen Weinen führen.



Tenuta Ulisse Amaranta 2019

Region

Zwischen Bergen und Meer zeigt sich hier eine der schönsten Weinbauregionen Italiens, eingerahmt von der blauen Adria und der Gebirge Gran Sasso und Majella bilden hier fruchtbare Böden nicht nur beste Bedingungen für die Reben sondern für die ganze Fauna und Flora. Auf den 33'500 Hektaren werden hier die Sorten Trebbiano, Pecorino und allen voran Montepulciano angebaut.