



Montepulciano d'Abruzzo 'Amaranta' 2017

Tenuta Ulisse

Ein Montepulciano der Superlative! Die 2017er-Edition setzt die Erfolgsserie fort und holt sich erneut 99 Punkte bei Luca Maroni ab. Mal wieder die Bestnote für dieses kühne Meisterwerk aus den Abruzzen!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Tenuta Ulisse
Region	Abruzzen
Rebsorte(n)	Montepulciano
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

99/99 Punkte Luca Maroni

"Er gehört für Luca Maroni erneut zu den besten Weinen des Jahrgangs. Für den 'Amaranta' 2017 gab es folgerichtig 99/99 Punkte." - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

Gambero Rosso 2016 über das Weingut

"Familie Ulisse betreibt in diesem Landstrich der Abruzzen zwischen Majella und Adria seit Generationen Weinbau. Hier in Crecchio, einem dem Weinbau verschriebenen Gebiet, entstehen mächtige und reichhaltige Weine, die den Montepulciano in die Welt hinaus getragen haben. Aber hier hat man sich für einen anderen Weg entschieden. Die Weine erhalten die Frische der Frucht und die sortentypische Frucht. Ulisse stellt eine hinsichtlich Anzahl und Qualität bedeutende Auswahl vor."

Bibenda 2016 über das Weingut

"Le competenze della famiglia Ulisse e dell'enologo Marco Flacco, unite alla passione che li lega fortemente alla terra d'Abruzzo, si concretizzano in risultati qualitativi di rilevante spessore. La composizione dei terreni, in prevalenza sabbiosi, ed il microclima dell'areale di Crecchio, protetto dal massiccio della Maiella e influenzato dalla vicinanza del mare, conferiscono ai vini una marcata riconoscibilità. L'impronta territoriale ed il carattere varietale dei vitigni di tradizione sono preservati da un attento lavoro, sia in vigna che in cantina. In attesa del Montepulciano Amaranta, ancora in fase di affinamento, godiamo della interpretazione dei vini della linea Nativae."

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Einen italienischer Klassiker in überragender Qualität, das gibt es normalerweise nur fürs dicke Portemonnaie. Bis der Tenuta Ulisse Montepulciano d'Abruzzo 'Amaranta' die Bühne betrat. Denn der ist nicht nur mit seiner aufwendigen Vinifizierung - Selektion der Trauben, Handlese, Ausbau in Barriques und weitere Flaschenreife auf dem Weingut - durchaus ein Kandidat für die 30 Euro-Liga, sondern auch seine hochwertige Ausstattung lässt einen hohen Preis vermuten. Doch sind es vor allem die 99 Punkte von Italiens Kritiker-Urgestein Luca Maroni, die die 2017er-Edition erneut zu einem wahren Preis-Qualitäts-Riesen werden lassen.

Tasting Note

Freuen Sie sich also einmal mehr auf einen herrlichen Vino Rosso zu einem durchaus moderaten Preis, ein Spitzen-Montepulciano, wie er schöner nicht sein könnte. Schon das Bouquet ist ein Traum an Komplexität: Fruchtbare Noten von dunklen Beeren und Schwarzkirsche treffen auf Lavendel, Veilchen, Lakritz, Tabak, Rauch, alles in allem ein elegant-kühles Auftreten und diese Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort. Die reiche Substanz wird von einem passenden Tannengerüst ergänzt, die Balance ist vorbildlich und die Länge eindrucksvoll.

Passt zu

Ein toller Wein für ein mediterranes Wildschwein-Ragout mit hausgemachter Pasta.

Weingut

Die Tenuta Ulisse ist in einer kleinen italienischen Gemeinde in der Provinz Chieti (Abruzzo) zuhause: Der Ort Crecchio liegt gut 30 Kilometer südwestlich von Pescara und nur 13 Kilometer vom adriatischen Meer entfernt.

Vinifikation

Tenuta Ulisse Montepulciano d'Abruzzo 'Amaranta' 2017 ist aus 100 % Montepulciano d'Abruzzo vinifiziert und stammt von sehr alten Weinbergen (30 bis 35 Jahre) des Lanciano Areals, die im klassischen Pergola Abruzzese-System kultiviert werden, mit einer Pflanzungsdichte von 3.000 Rebstöcken pro Hektar. Die Handlese der Trauben in kleinen Kisten startete Ende Oktober und zog sich bis in den November hin. Der Ertrag war auf 50 hl/ha beschränkt. Nach einer 15 bis 20 Tage währenden Mazeration wurde der Wein bei kontrollierter Temperatur (24 - 26 °C) fermentiert und dann 9 bis 12 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.