



Quintodecimo, Mirabella Eclano (Campanie)

## Greco di Tufo «Giallo d'Arles» DOCG

<b>Millésime</b>	2025
<b>Viticulteur</b>	Quintodecimo
<b>Région</b>	Campanie
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Greco di Tufo

### Vinification

Giallo d'Arles est une interprétation sans compromis, presque radicale du Greco di Tufo – un vin blanc avec une âme de vin rouge. Il provient exclusivement du vignoble monocépage éponyme à Tufo. Les raisins se distinguent par leur forte teneur en pigments, leur conférant dès la récolte une teinte jaune doré à ambrée. Le moût présente une couleur ocre aux nuances rougeâtres, tandis que le vin – non filtré – brille d'un jaune doré intense. Un court élevage en petits fûts de chêne pendant la fermentation intensifie encore la couleur et confère de la structure. La clarification complète est délibérément évitée, afin de préserver la puissance originelle, la profondeur et le caractère unique de ce vin exceptionnel.

### Notre note de dégustation

Jaune doré éclatant avec des reflets ambrés. Le nez révèle un spectre aromatique puissant et complexe, avec des notes d'abricot, de confiture de coing et une profonde minéralité. En bouche, le Giallo d'Arles est ample, frais, avec un équilibre impressionnant entre richesse fruitée, minéralité et raffinement. Sa structure rappelle celle d'un grand vin rouge: dense, puissant, mais toujours élégant. Un vin au grand potentiel de garde, qui gagne en élégance, profondeur et harmonie avec les années. Son nom rend hommage à la couleur préférée de Van Gogh pendant son séjour à Arles: un jaune expressif considéré comme le précurseur du rouge.

# weibelweine

## Quintodecimo

Le domaine viticole de Luigi, Quintodecimo, se trouve à Mirabella Eclano, à environ 80 kilomètres au nord-est de Naples, au cœur de l'appellation Taurasi DOCG. Cette région est caractérisée par des prairies verdoyantes, des forêts denses et un climat doux, influencé par les Apennins – des conditions idéales pour la culture de la vigne sur des sols volcaniques.

Œnologue diplômé, Luigi cultive son domaine selon les principes de l'agriculture biologique et produit des vins rouges élégants à base d'Aglianico, qui ont largement contribué à la renommée moderne de ce cépage. Depuis sa fondation en 2001, le domaine poursuit une philosophie centrée sur la préservation du terroir et des cépages. Luigi et son épouse Laura sélectionnent

les zones de culture avec le plus grand soin et n'interviennent que lorsque cela est nécessaire à l'élaboration de vins de caractère.

Outre ses célèbres vins rouges d'Aglianico, Luigi parvient également à produire d'excellents vins blancs issus des cépages autochtones Greco, Fiano et Falanghina – des vins qui se distinguent par leur fraîcheur, leur complexité et leur potentiel de garde.



## Convient avec

