



# Giallo D'Arles Greco di Tufo DOCG 2025

Quintodecimo

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Weisswein              |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Campania      |
| <b>Produzent</b>           | Quintodecimo Campania  |
| <b>Klassifizierung</b>     | DOCG                   |
| <b>Ausbau</b>              | Stahltank und Holzfass |
| <b>Inhalt</b>              | 75 cl                  |
| <b>Jahrgang</b>            | 2025                   |
| <b>Genussphase</b>         | bis 8 Jahre            |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 9 -12° C               |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 13 %                   |
| <b>Traubensorten</b>       | Greco di Tufo          |
| <b>Artikel-Nr</b>          | 17805725               |

## Bemerkungen

Das mediterrane Klima Kampaniens mit dem Einfluss des nahen Meeres, die schützenden Berge sowie Böden vulkanischen Ursprungs bieten eine ideale Basis für Weinbau. Besonders die weisse Sorte Greco di Tufo liefert insbesondere bei Avellino körperreiche, mineralische und aromatische Weissweine. Von der Wein-Gesamtproduktion entfallen nur drei Prozent auf DOC-Weine, aber die Qualitätsbemühungen der letzten Jahre tragen erste Früchte.

## Passt zu

Perfekt zu fettem Fisch (Kabeljau), Innerein (Kutteln) und mittelreifem Käse.

## Degustationsnotizen

In der Nase reife gelbe Früchte, frische Noten von Aprikose und kandierten Schalen von Zitrusfrüchten. Im Mund frisch, vollmundig, mineralisch.