



GIALLO D'ARLES

GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

L'UVA DEL VITIGNO GRECO DI TUFO È CARATTERIZZATA DA UN CONTENUTO DI MATERIA COLORANTE SUPERIORE ALLE ALTRE UVE BIANCHE CAMPANE. PER QUESTO MOTIVO ALLA MATURAZIONE PRESENTA UN BEL COLORE GIALLO DORATO CON TONI AMBRATI DAL LATO DEL SOLE. IL MOSTO È GIALLO-OCRA TENDENTE AL ROSSICCIO. IL VINO, SE NON SOTTOPOSTO A CHIARIFICHE, È GIALLO-ORO INTENSO. GIALLO D'ARLES È UN'INTERPRETAZIONE ESTREMA E RIGOROSA DEL GRECO DI TUFO. È UN CRU PRODOTTO CON LE UVE PROVENIENTI DALLA VIGNA DEL GIALLO D'ARLES CHE SI TROVA A TUFO. IL COLORE GIALLO-ORO ANTICO, TIPICO DELLA DENOMINAZIONE, È RESEO ANCORA PIÙ INTENSO DALLA BREVE PERMANENZA, DURANTE LA FERMENTAZIONE, IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE E DALLA COMPLETA ASSENZA DI INTERVENTI DI CHIARIFICA. È UN VINO BIANCO CON LA STRUTTURA DI UN ROSSO, POTENTE E RAFFINATO, CARATTERIZZATO DA UNA PROFONDA MINERALITÀ FUSA CON NOTE DI ALBICOCCA E CONFETTURA DI MELA COTOGNA E DA UN GUSTO PIENO E FRESCO. GIALLO D'ARLES HA ANCHE UNA STRAORDINARIA PREDISPOSIZIONE ALLA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA GUADAGNANDO, COL TRASCORRERE DEGLI ANNI, IN ELEGANZA, COMPLESSITÀ ED ARMONIA. IL NOME DATO AL VINO È UN OMAGGIO AL COLORE PREFERITO DA VAN GOGH DURANTE TUTTO IL PERIODO TRASCORSO AD ARLES: UN GIALLO PRELUDIO DEL ROSSO.

DATI TECNICI

Composizione

Greco di Tufo 100%.

Vigneto di origine

Tufo (vigna del Giallo D'Arles, contrada Santa Lucia).

Anno d'impianto vigneto

2001.

Altitudine

450 metri.

Esposizione

Sud/Ovest.

Terreno

Argilloso-calcareo.

Densità d'impianto

4000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a Guyot.

Resa

1,2 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione aromatica dell'uva.

Vinificazione e elevage

Dopo una lunga pressatura dei grappoli interi, il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove. Segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino.