



SIAMO ONLINE DA

1625 giorni 7 ore 6 minuti

PARTECIPA AL CONCORSO


[Leggi le recensioni](#)
DALLE PENDICI
DEL GRANDE VULCANO

VIDEO

La Sicilia al Vinality
2011
[Home](#) | [Archivio](#) | [L'azienda](#)

05 AGO Campania felix, il Greco dei Centrella

 on 05 Agosto 2011. Posted in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'azienda](#)


di Fabio Cimmino

Uva difficilissima da gestire che cerca condizioni pedo-climatiche ideali per ottenere risultati che siano degni di essere notati ed apprezzati.

Uva scontrosa e bizzosa che richiede una mano artigianale per poter esprimere al meglio tutto il potenziale racchiuso nel suo dna. Vitigno minore dalla vocazione spiccatamente minerale chiara ed evidente fin dal suo nome che non è solo quello del comune perno epicentrico intorno al quale ruota la denominazione ma soprattutto richiamo inappellabile ed indissolubile al suo "terroir" d'origine: Tufo e il tufo. Uva dal potenziale ancora inespresso o solo parzialmente intuito grazie alle indimenticabili verticali di quel produttore illuminato che risponde al nome di Antonio Troisi, papà di Raffaele, in arte, pardon in vino, Vadiaperti. Un "bianco travestito da rosso" nei suoi profumi selvatici di piccoli frutti di bosco così come nella sua astringenza tannica al palato. Un vitigno "diverso" che nel suo piccolo sa regolare se non grandi vini in senso assoluto sicuramente sensazioni uniche ed irripetibili a tutti i veri appassionati. Un'uva che ha trovato nei Centrella nuovi interpreti, seri ed affidabili. Selvetelle è il cru, ubicato in quel di Torroni, a nord di Avellino, sulla sponda destra del fiume Sabato, a circa 400 metri sul livello del mare. Una vigna di circa un ettaro di proprietà, appartenente alla famiglia Centrella da generazioni, con una vista mozzafiato sul Monte Terminio. Anche se Carlo ed Andrea, padre e figlio, sono impegnati nel vigneto dal 1977 il primo imbottigliamento con una propria etichetta risale solo al 2005, esordio reso complicato da una vendemmia anticipata e flagellata dalle piogge. Il particolare terreno vulcanico composto da uno zoccolo di tufo ricco di zolfo, in cui affondano le radici delle piante, ricoperto in superficie da uno strato misto argillo-sabbioso, rappresenta la combinazione elettiva per le ottenere le migliori uve. In cantina si vinifica in acciaio affidandosi ai soli lieviti indigeni e, poi, affinato lungamente ancora in acciaio ed, infine, 5 mesi in bottiglia. La produzione può contare su poche migliaia di esemplari. Il Greco dei Centrella non ha nulla di moderno se non nel suo rinnovarsi, di vendemmia in vendemmia, nel segno della tradizione di una filosofia antica, senza troppe concessioni, senza compromessi o ammiccamenti. Un Greco di Tufo dall'impostazione apertamente e dichiaratamente artigianale, affiere di quella biodiversità di cui spesso ci riempiamo la bocca e poi stentiamo a riconoscere nel bicchiere. Terroso quanto mai, viscerale ed umorale a tratti, carnoso quanto basta, talvolta con sconfinamenti inaspettatamente esotici, talvolta imperturbabilmente severo, lievitoso e buccioso, sempre leggermente acidulo, con modulazioni che cambiano di volta in volta assecondando l'annata. Oggi troviamo appena immessa in commercio l'annata 2010. Un'annata particolarmente equilibrata in grado di regalare un beva apprezzabilmente armoniosa già adesso. Il colore è carico, luminoso dai riflessi dorati. I profumi più espressivi di quanto abitualmente il Greco sia in grado di regalare soprattutto da giovane. Il frutto, maturo senza eccessi, si impreziosisce di eleganti riverberi minerali, iodati e fumè. L'entrata al palato è accomodante, più rotonda del solito, con un'acidità meno tesa di quanto ci si aspetterebbe. L'alcol contenuto contribuisce alla perfetta riscita di un sorso appagante ed avvolgente. Austero e misurato quanto basta ad accompagnare sobriamente, senza inutili smanie di protagonismo, il cibo.

Condividi

Tags: [Centrella](#)[retweet](#)[Mi piace](#)

Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)


NOTIZIE FLASH

Mercoledì 31 Agosto 2011
Coldiretti, un milione di bambini farà lezione in fattoria

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter per essere informati sulle novità

 Nome

 E-mail


 Per la vostra pubblicità su
Cronache di Gusto


091 7302750 - info@publissette.it