



**pubblicità, facile, adesso**  
 promuovere eventi e marchi  
 sui più influenti siti del vino e del cibo

VinoClic

VinoClic

Network pubblicitario Wine &amp; Food

[facebook](#) | [twitter](#)
[La nostra Newsletter](#)
[Il vino nel bicchiere](#)
[- Degustazioni](#)
[Notizie e attualità](#)
[Disciplinari e termini](#)
[La vite fuori e dentro](#)
[Occasioni speciali](#)
[Andiamo a vedere](#)
[Fuori dal coro](#)


Alta fedeltà

[Italian Wine Review](#)

[WtneBlog](#)



## Degustazioni

Collegamenti:



### Greco di Tufo Selvetelle 2010

Tipologia.....: D.O.C.G. bianco

Vitigni.....: greco

Titolo alcolometrico..: 12,5%

 Produttore.....: **CENTRELLA - Azienda Agricola Carlo Centrella**

Prezzo.....: D (da 10,01 a 15,00 Euro)

Sto cercando lentamente di farmi un'idea dell'annata 2010, in Campania, in Italia ed anche, limitatamente a Francia e Germania, all'estero. Mi sembra che i risultati in bottiglia siano decisamente confortanti. Con i dovuti distinguo tra territori, vitigni e stili produttivi penso di avere assaggiato fin ad oggi cose piuttosto interessanti, talvolta molto interessanti. Un'annata equilibrata, sicuramente più di quanto lo sia stata, con alcuni suoi eccessi, la 2009. Quando l'equilibrio, poi, diventa armonia allora ci troviamo di fronte a vini dalle ottime potenzialità.

Non so quanto molti di questi vini potranno invecchiare ma per il momento non mi pongo il problema e cerco di godermi l'inaspettata prontezza ed immediatezza di alcuni di questi campioni. Seguo il Greco di Tufo della famiglia Centrella fin dall'annata d'esordio. Sono persone serie che credono fino in fondo nel vino che fanno. Se le annate fino ad oggi prodotte hanno, in misura minore o maggiore, sempre mostrato un tratto molto spesso rustico animato di una sana e genuina visceralità, con il millesimo 2010 si avverte un leggero cambiamento di stile.

Qualcuno che ha avuto la fortuna di assaggiare le precedenti versioni potrà forse non ritrovarsi in questo vino accusando una perdita di originalità e personalità. Di contro i detrattori che in passato gli rimproveravano qualche inciampo e sbavatura di troppo non potranno che ricredersi.

Il profilo terroso ed umorale ha lasciato spazio ad una maggiore pulizia e precisione olfattiva pur conservando un'affidabile ed apprezzabile impronta di tipicità. Insomma un vino o un millesimo di probabile transizione più centrato sulle variabili territoriali che sul varietale. Il naso è molto più espansivo, aperto e disponibile per il Greco, vitigno solitamente avaro di ampiezza e complessità nelle sensazioni olfattive soprattutto da giovane. Ci sono note di frutta matura, iodate e fumé che alla cieca mi avrebbero probabilmente potuto trarre in inganno, pur nella loro inconfondibile matrice irpina, e farmi pensare all'aromaticità di un bel fiano, di quelli giusti, austero ed elegante.

L'entrata al palato è scorrevole e piuttosto morbida contraddicendo anche in questo caso le astringenze tipiche del vitigno. Il finale stesso lascia la sua consueta traccia salata e minerale senza mostrare quell'acidità importante che contraddistingue il dna di quest'uva. Il grado alcolico è, invece, contenuto. Una giusta moderazione che aiuta gli equilibri delicati di questa versione particolarmente docile, accomodante e distesa.

Un finale anche solo leggermente più teso e vibrante avrebbe portato, probabilmente, questo vino ad ottenere il massimo delle chiacchiere.

*Fabio Cimmino*

Voto: @@@@ (degustazione in data: 08/2011)

© 2000-2011 [laVINIum.com](#) - Tutti i diritti riservati  
 E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.  
 Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione  
 della direzione editoriale.  
[lavinium@lavinium.com](mailto:lavinium@lavinium.com)

