

TERROIRVINO

22 giugno 2015, Genova


[Blog Esalazioni etiliche](#)
[facebook](#)
[twitter](#)
[newsletter](#)
[feed rss](#)
[chi siamo](#)
[sitemap](#)
[cerca](#)
[scrivici](#)

IN	RETE	DALL'ANNO	2000
----	------	-----------	------

[Il vino nel bicchiere](#)

Degustazioni

[- Degustazioni](#)
[Notizie e attualità](#)
[Mangio ergo sum](#)
[Disciplinari e termini](#)
[La vite fuori e dentro](#)
[Occasioni speciali](#)
[Andiamo a vedere](#)
[Fuori dal coro](#)

garantito
i giovani promettenti
igp



Greco di Tufo Selvetelle 2011

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

Vitigni.....: greco di Tufo

Titolo alcolometrico...: 13,5%

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

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

Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75; @@ = da 76 a 80; @@@ = da 81 a 85; @@@@ = da 86 a 90; @@@@@ = da 91 a 100

Sesta vendemmia per l'artigiano vignaiolo di Torrioni. Noi lo seguiamo con immutato affetto, stima e simpatia. Ancora una volta una prova convincente nel segno della coerenza e della semplicità. Si conferma porto sicuro dove riparare, ideale rifugio per chi è stanco dei soliti bianchi muscolari ed iperconcentrati che, per quanto mi riguarda, non mi sembrano affatto ancora del tutto passati di moda come in molti insistono a scrivere, anzi (passati di moda, forse, ma di certo non scomparsi dagli scaffali!).

Un bianco per chi è alla ricerca di vini veri, sincera espressione del territorio ed interpretazione fedele del varietale. Un bianco che non sbandiera l'autoctono come astuto strumento di marketing ma ne rivendica, umilmente, l'originalità e la diversità senza dimenticare la storia che riassume nel bicchiere, in una perfetta sintesi liquida, orgoglio e sapienza contadina del popolo irpino.

Piuttosto che stupire preferisce assolvere alla sua funzione essenziale di gregario della tavola. Non nasconde il suo tratto più rustico accentuato dalle sfumature ferrose e speziate. Supporta una materia assolutamente non trascurabile con le giuste e necessarie doti di dinamismo ed agilità. Il colore è un giallo carico senza eccessi dalla rassicurante limpidezza e luminosità.

Al naso i richiami agrumati e floreali virano nel finale di bocca, per via retronasale, su note più mature e dolci di miele ed albicocca secca. Al palato offre una discreta complessità di sensazioni alternando croccantezza di frutto e suggestioni esotiche, alla ricerca di un equilibrio che se al momento non appare, ancora, compiutamente raggiunto lo vede, sicuramente, in crescita. Non lo aspetteremo chissà quanti anni ma nei prossimi mesi comincerà a dare, probabilmente, il meglio di sé.

In questo senso va letto il limite della valutazione, volutamente prudente, di sole 3 chiocciole ad un passo dalla quarta, in prospettiva. Lo beviamo su un'ardita combinazione mare-terra che vede per protagonisti un trancio di salmone al vapore accompagnato da porcini freschi saltati in padella.

Collegamenti:



Fabio Cimmino

Valutazione: @@@ (degustazione in data: 10/2012)



© 2000-2015 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

