



€10 IN REGALO PER TE



Blog [Esalazioni etiliche](#) [facebook](#) [twitter](#) [newsletter](#) [feed rss](#) [chi siamo](#) [sitemap](#) [cerca](#) [scrivici](#) IN RETE DALL'ANNO 2000

Il **vino** nel bicchiere

- [Degustazioni](#)

Notizie e [attualità](#)

Mangio [ergo sum](#)

Disciplinari e [termini](#)

La [vite](#) fuori e dentro

Occasioni [speciali](#)

Andiamo a [vedere](#)

Fuori dal [coro](#)



€10 IN REGALO PER TE

ShinyStat™

Degustazioni

Greco di Tufo Selvetelle 2012

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

Vitigni.....: greco di Tufo

Titolo alcolometrico...: 13%

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

Collegamenti:



Eccoci giunti all'appuntamento divenuto, ormai, fisso con l'amico Andrea Centrella per assaggiare la nuova annata del suo Selvetelle. Ennesima prova riuscita di un Greco di Tufo dalla chiara impronta artigianale. Come avevo avuto modo di notare già l'anno scorso con il 2011, mi sembra che questo vino si sia definitivamente affrancato da qualche lieve sfocatura degli esordi, per trovare una definizione aromatica ed una precisione realizzativa davvero inappuntabili. E non vi nascondo che un pochino quasi mi dispiace. Mi spiego. Nel senso che quei peccatucci veniali dei primi millesimi, quegli inevitabili inciampi d'ingenua inesperienza quasi mi mancano. Perché se da un lato quelle leggere sbavature offrivano il fianco ad un certo tipo di critica enologica più conformista e convenzionale, dall'altro regalavano quei lampi d'imprevedibilità che alla fine erano anche i tratti distintivi di una sua specifica originalità, echi di personalità e carattere. Oggi il vino si presenta da questo punto di vista in una veste ineccepibile a dimostrazione della maturità tecnica raggiunta pienamente dal suo giovane artefice.

Il colore luminoso e brillante trasmette una vivace integrità. Il naso è intenso, ricco, carnoso, di frutta a pasta gialla dai riverberi esotici e note floreali dai riflessi speziati.

Al palato entra riempiendo ed avvolgendo il cavo orale, con l'alcol sostenuto dallo slancio acido e lasciando una netta lunga traccia salina in chiusura. Non potrà che evolvere positivamente nei prossimi mesi guadagnando sul terreno della complessità e della profondità. Le premesse ci sono tutte. Nel frattempo conquista, meritatamente e pienamente, le 4 chiocciole.

Fabio Cimmino

Valutazione: @@@@ (degustazione in data: 05/2013)



© 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

