



Selvetelle 2009 Greco di Tufo docg

[🔗 \(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

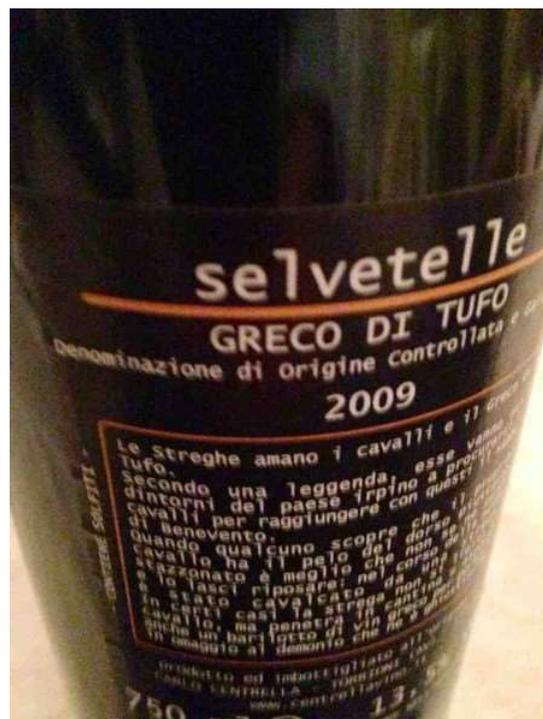
[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

[\(https://www.instagram.com/lucianopignatarowineblog/\)](https://www.instagram.com/lucianopignatarowineblog/)

[\(https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/selvetelle-2009-greco-di-tufo-docg/65494/)

28/10/2013

1.7 MILA LETTURE



Uva: Greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Dopo quasi ventanni di giri campani qualcosa l'ho capita: bere un Fiano solo dopo tre anni, un Taurasi non prima di dieci, la Falanghina dopo due. Ma il Greco di Tufo, lo confesso, resta per me un mistero del tempo che ancora non sono riuscito a mettere a fuoco.

Una regola, ovviamente, c'è: non stapparlo mai prima dei due anni dall'avendemmia. Già, ma sino a che punto tirare avanti. Non vi nascondo che le delusioni, a differenza di Fiano e Falanghina, persino di Coda di volpe, non sono mancate. Una sorta di roulette russa che prescinde dagli stili e dai produttori.

A ben vedere, pur essendo il più facilmente riconoscibile dei vini bianchi campani è anche il più enigmatico. Ed è così che secondo me la cosa va presa da un'altra prospettiva, più tradizionale: il Greco va stappato quando serve il Greco! Ossia quando c'è bisogno di un bianco sapido, di corpo, acido e lungo per piatti complessi e strutturati.

In questo senso le versioni più rustiche, quelle in cui si ritrova mineralità sulfurea, sono sicuramente la scelta più facile, ed è così che senza pensarci più di una volta ad una cena di famiglia ho portato una cassa di 2009 tranquillo di centrare l'obiettivo: offrire un vino bianco adatto alla poliedricità dei piatti sulla tavola.

Da questo punto di vista il Greco Selvetelle 2009 ha svolto molto bene il proprio compito. Centrella è davvero un piccolo artigiano, una goccia nel mare di Greco che si produce ogni anno, ma ha la sua tipizzazione declinata sul rustico che lo rende facilmente riconoscibile alle generazioni più anziane mentre la sua potenza rinfrescante appaga anche i più giovani. E gli appassionati non possono che ritrovarsi in un vino operaio vestito da operaio, senza altre pretese e mistificazioni. Un bicchiere di verità.

L'annata 2009 ha mostrato di tenere molto bene il bordonone a questi primi quattro anni trascorsi in cantina, al naso resta deciso il sulfureo agrumato, un po' monocorde ma intenso e piacevole, al palato è ricco di personalità, lungo, tonico ed equilibrato.

Un gran bel bere, insomma, che non ha deluso nessuno. Efficace anche dopo nientepopodimenoche il Naima 2004:-)

Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825.998098.

www.centrellavino.it info@centrellavino.it Enologo:

Massimiliano Spina. Bottiglie prodotte: 2000 Ettari: 1 Vitigni: greco di Tufo



Dal produttore al consumatore

Ann. Tenute Caracci

Il Cantico della Natura

Ann. Il Cantico della Natura

Direttamente sul Mare

Ann. Le Cale d'Otranto Resort

Vendita Yacht da Fallimento

Ann. Industrial Dis

Accessori Vino

Ann. Renoir Srl

I Migliori Profumi di Nicchia

Ann. Etualy

Cose Assurde A Dubai

Ann. Travlerz

Fabbrica Cc Postali

Ann. Il Calessario.



enel
Ore Free di Enel Energia.
3 ore gratis ogni giorno.
Scegli la libertà di avere la componente energia a prezzo fisso e 3 ore di componente energia gratis ogni giorno.
Scopri di più >

ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO
PREZZI COMPONENTE ENERGIA E 3 ORE DI BLOCCATO PER 1 ANNO

I libri di Luciano Pignataro



(<https://amzn.to/3hKHqxz>)

Articoli recenti

Scegli un mese ▼

Facebook

Luciano Pignataro Wine Blog
venerdì

Il sushi entra nel cuore della Dieta Mediterranea con LAB54 Ce ne parla Bruno Sodano — presso LAB54.

LUCIANOPIGNATARO.IT
Lab 54 a Vallo della Lucania div...
Nel cuore della cittadina cilentana un s...

11 Commenta Condividi



(<https://www.50topitaly.it/>) (<https://www.50toppizza.it/>)

garantito
i giovani promettenti
igp

(<http://italianwinemagazine.com/>) (<http://www.vinivinum.it/>)
(<https://www.igpitalia.com/>) (<http://www.netcosider.it/>)
(<https://www.fedelta.info/>)



enel
Ore Free di Enel Energia
3 ore gratis ogni giorno.

Scegli la libertà di avere la componente energia a prezzo fisso e 3 ore di componente energia gratis ogni giorno.

Scopri di più >

ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO
PREZZI COMPONENTE ENERGI A 365 GIORNI BLOCCATO PER 1 ANNO

Ultimi commenti

Germano

(<https://www.lucianopignataro.it/a/pizza-non-cancerogena-miccu-apn-e-ora-chiedete-scusa-ai-pizzaioli-napoletani/232100/#comment-146882>): *Di tutto il progetto e di tutta la ricerca dell'Accademia dei Georgofili, mi sembra che sui media sia finita solo la questione delle bruciacchiat...*

Robert

(<https://www.lucianopignataro.it/a/sartu-riso-col-ragu-mamma-mariolina-zit-teresa/143037/#comment-146881>): *Hello! I love your website! So many great recipes. I am having trouble translating part of this one. Can you help please? I don't understand...*

Giulio Santillo

(<https://www.lucianopignataro.it/a/dolce-e-salato-il-matrimonio-riuscito-del-rustico-napoletano/232048/#comment-146880>): *Tutte le volte che mia madre mi portava fuori. La prima tappa era Orsini a San Ferdinando. Mia madre ordinava 2 rustici per lei ed uno per me. Er...*

Titina Grana

(<https://www.lucianopignataro.it/a/garga-loca-lagricoltura-e-pop-con-giuliana-passsalacqua/231215/#comment-146874>):

Ok

Titina Grana

(<https://www.lucianopignataro.it/a/garga-loca-lagricoltura-e-pop-con-giuliana-passsalacqua/231215/#comment-146873>):

Complimenti all' imprenditrice di ultim'ora ,rock, sprint GIULIANA PASSALACQUA, che sta scotendo questo mondo dell'olio vecchio quanto il mondo m...

Cantine e produttori di vino (/r/cantine-e-produttori-di-vino/)

I vini da non perdere (/r/i-vini-da-non-perdere/)

Bollicine

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/bollicine-i-vini-da-non-perdere/>)

Champagne e Vini francesi

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/champagne-e-vini-francesi/>)

I vini del Mattino

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-vini-del-mattino/>)

in Abruzzo

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-abruzzo/>)

in Basilicata

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-basilicata/>)

in Calabria

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-calabria/>)

in Campania

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/>)

Avellino

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/avellino/>)

Benevento

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/benevento/>)

Caserta

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i->

vini-da-non-perdere/in-
campania/caserta/)

Napoli

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/napoli/>)

Salerno

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/salerno/>)

in Molise

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-molise/>)

in Puglia

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-puglia/>)

in Sardegna

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-sardegna/>)

in Sicilia

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-sicilia/>)

in Toscana

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-toscana/>)

nel Lazio

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/nel-lazio/>)

Appuntamenti, persone

(</r/appuntamenti-persone/>)

Appuntamenti Slow Food

(</r/appuntamenti-slow-food/>)

Polemiche e punti di vista (</r/polemiche-e-punti-di-vista/>)

Le Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant

(<https://www.lucianopignataro.it/r/50-best-restaurant/>)

50 Top Italy

(<https://www.lucianopignataro.it/r/50-top-italy/>)

50 Top Pizza

(<https://www.lucianopignataro.it/r/50-top-pizza/>)

Album

(<https://www.lucianopignataro.it/r/album/>)

Alimentazione corretta

(<https://www.lucianopignataro.it/r/alimentazione-corretta/>)

Bracerie

(<https://www.lucianopignataro.it/r/bracerie/>)

Breaking News

(<https://www.lucianopignataro.it/r/breaking-news/>)

Caffè

(<https://www.lucianopignataro.it/r/caffe/>)

Cinema e cibo

(<https://www.lucianopignataro.it/r/cinema-e-cibo/>)

Città e paesi da mangiare e bere

(<https://www.lucianopignataro.it/r/citta-e-paesi-da-mangiare-e-bere/>)

Contest

(<https://www.lucianopignataro.it/r/contest/>)

Coronavirus

(<https://www.lucianopignataro.it/r/coronavirus/>)

Cucina Giapponese

(<https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-giapponese/>)

Curiosità

(<https://www.lucianopignataro.it/r/curiosita/>)

Documento

(<https://www.lucianopignataro.it/r/documento/>)

Eventi da raccontare

(<https://www.lucianopignataro.it/r/eventi-da-raccontare/>)

Fraasi sotto spirito

(<https://www.lucianopignataro.it/r/frasi-sotto-spirito/>)

GARANTITO IGP

(<https://www.lucianopignataro.it/r/garantito-igp/>)

Giro di vite

(<https://www.lucianopignataro.it/r/giro-di-vite/>)

Gli agriturismi più belli

(<https://www.lucianopignataro.it/r/gli-agriturismi-piu-belli/>)

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro

(<https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-ditalia/>)

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord

(<https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-d-italia-del-nord/>)

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Sud

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-ristoranti-e-le-trattorie-dentro-e-fuori-le-guide/>)

I libri da mangiare

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i->

[libri-da-mangiare/](#)

I miei prodotti preferiti

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-miei-prodotti-preferiti/>)

L'olio d'oliva

(<https://www.lucianopignataro.it/r/olio-d-oliva/>)

La cazzata del giorno

(<https://www.lucianopignataro.it/r/la-cazzata-del-giorno/>)

La Posta di Luciano

(<https://www.lucianopignataro.it/r/la-posta-di-luciano/>)

La stanza di Carmen

(<https://www.lucianopignataro.it/r/la-stanza-di-carmen/>)

La Tavola di Pulcinella

(<https://www.lucianopignataro.it/r/la-tavola-di-pulcinella/>)

Le pizzerie

(<https://www.lucianopignataro.it/r/le-pizzerie/>)

Le ricette

(<https://www.lucianopignataro.it/r/ricette/>)

Le stanze del gusto

(<https://www.lucianopignataro.it/r/le-stanze-del-gusto/>)

Michelin

(<https://www.lucianopignataro.it/r/michelin/>)

Minima gastronomica

(<https://www.lucianopignataro.it/r/minima-gastronomica/>)

News dalle Aziende e dagli Enti

(<https://www.lucianopignataro.it/r/news-aziende-enti/>)

Paninoteche e Hamburgerie

(<https://www.lucianopignataro.it/r/paninoteche/>)

Primo Piatto dei Campi 2021

(<https://www.lucianopignataro.it/r/primo-piatto-dei-campi-2021/>)

Primo Piatto dei Campi 2022

(<https://www.lucianopignataro.it/r/primo-piatto-dei-campi-2022/>)

Primo Piatto dei Campi 2023

(<https://www.lucianopignataro.it/r/primo-piatto-dei-campi-2023/>)

Rivoluzione vegetale

(<https://www.lucianopignataro.it/r/rivoluzione-vegetale/>)

Salotti del gusto

(<https://www.lucianopignataro.it/r/salotti-del-gusto-2/>)

