



Torna alla Home Page

Acquista i libri



I vini da non perdere

- » [in Abruzzo](#)
- » [in Basilicata](#)
- » [in Calabria](#)
- » [in Campania](#)
- » [in Molise](#)
- » [in Puglia](#)
- » [in Sardegna](#)
- » [in Sicilia](#)
- » [nel Lazio](#)

La Top 20

Rubriche

- » [Appuntamenti, persone](#)
- » [Polemiche e punti di vista](#)
- » [Diario di Capri](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I libri da mangiare](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [I vini del Mattino](#)
- » [Il vino del Sud: i protagonisti](#)
- » [L'olio d'oliva](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette dei contadini](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [Voglia di Birra](#)

Luciano Pignataro WineBlog



> [I vini da non perdere](#) > [in Campania](#) > [Avellino](#)

Selvetelle 2006 Greco di Tufo docg

22/12/2007

CENTRELLA

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

L'areale del comune di Torrioni (ove è ubicato il vigneto del Selvetelle) è caratterizzato da correnti fresche che attenuano il surriscaldamento dovuto all'esposizione a sud del territorio: l'effetto sui vini è quindi quello di un accentuarsi delle caratteristiche di freschezza (dovute ad una maggiore spinta acida) e di un viraggio della gamma olfattiva verso note più sottili, meno ruffiane. Il Selvetelle 2006, da me degustato ieri sera, all'osteria "i Sediari" a Salerno, ha confermato questa sua tipicità, cioè quella di essere un Greco "ripido", e proprio per questo, molto sincero. L'enologo, Massimiliano Spina, anche quest'anno è riuscito a conservare perfettamente intatto il naso pulito ed elegantemente fruttato (toni fermentativi di pera) del Selvetelle: impalpabili note ossidative (in quanto il Greco ha buccia poco spessa) esaltano, quest'anno maggiormente, la sua resinosa, sulfurea mineralità. L'ingresso è asciutto, tipico, come sempre piuttosto delicato. In bocca c'è grande coerenza naso-bocca, buona digeribilità (la solfitazione è stata quasi nulla e l'alcol è integratissimo); compatta è la struttura e facile è l'abbinabilità, direi quasi "da rosso" (durante la nostra cena, il Selvetelle, infatti, ha sempre sgrassato i palati, perfino sull'interessante involtino di maiale con provola affumicata e broccoletti, preparato dallo chef di casa Romolo, dalla mano leggera e fine). La chiusura di bocca, per quest'annata 2006, è giocata meno sul fruttato e più su indizi verdi, ma attenzione, questo 2006 è stato imbottigliato da appena tre mesi e per un Greco, si sa, è un affinamento troppo breve: c'è, dunque, ancora da aspettare un po', di modo che emergano terziari più morbidi. Una chiosa. Insieme al titolare dell'azienda, Andrea Centrella, che è un mio caro amico, in fin di serata abbiamo fantasticato... una porzione delle uve del Selvetelle, forse, l'anno prossimo verrà fermentata in legno piccolo: voi che ne dite?

Questa scheda è di Gaspare Pellecchia

Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825 998098 info@centrellavino.it - www.centrellavino.it. Ettari 2. Enologo: Massimiliano Spina. Bottiglie prodotte: 5000. Vitigni: greco di Tufo

Pubblicità su questo sito

Annunci Google

[Arreda la tua cantina](#)
Scopri le soluzioni e gli accessori per conservare il tuo vino.
www.ArredoCantina.com

[Spedire vino](#)
Sconto del 10% con MBE! Nei punti vendita fino al 31/01
www.mbe.it

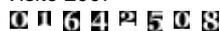
Ricerca

 Vai

- tutte le parole
 almeno una parola

Links

Visite 2007



Visite 2006: **825510**

Visite 2005: **286464**

Visite 2004: **93717**

Archivio

- » [Dicembre 2007](#)
- » [Novembre 2007](#)
- » [Ottobre 2007](#)
- » [Settembre 2007](#)
- » [Agosto 2007](#)
- » [Luglio 2007](#)
- » [Giugno 2007](#)
- » [Maggio 2007](#)
- » [Aprile 2007](#)
- » [Marzo 2007](#)
- » [Febbraio 2007](#)
- » [Gennaio 2007](#)
- » [Dicembre 2006](#)
- » [Novembre 2006](#)
- » [Ottobre 2006](#)
- » [Settembre 2006](#)
- » [Agosto 2006](#)
- » [Luglio 2006](#)
- » [Giugno 2006](#)
- » [Maggio 2006](#)
- » [Aprile 2006](#)
- » [Marzo 2006](#)
- » [Febbraio 2006](#)
- » [Gennaio 2006](#)
- » [Dicembre 2005](#)
- » [Novembre 2005](#)
- » [Ottobre 2005](#)
- » [Settembre 2005](#)
- » [Agosto 2005](#)
- » [Luglio 2005](#)
- » [Giugno 2005](#)
- » [Maggio 2005](#)
- » [Aprile 2005](#)
- » [Marzo 2005](#)
- » [Febbraio 2005](#)
- » [Gennaio 2005](#)
- » [Dicembre 2004](#)
- » [Novembre 2004](#)
- » [Ottobre 2004](#)
- » [Settembre 2004](#)
- » [Agosto 2004](#)
- » [Luglio 2004](#)

- » [Giugno 2004](#)
- » [Maggio 2004](#)
- » [Aprile 2004](#)
- » [Marzo 2004](#)
- » [Febbraio 2004](#)
- » [Gennaio 2004](#)



RSS 0.91

