

*I vini da non perdere > in Campania > Avellino*

## Selvetelle 2008 Greco di Tufo docg Centrella. Voto 85/100

13 luglio 2011



Carlo Centrella

### **CENTRELLA**

Uva: greco di Tufo

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Vista: 5/5. Naso 20/30. Palato 25/30. Non Omologazione 35/35.

Abbiamo avuto modo di segnalare [questo vino sul Mattino](#), e seguito questa chicca per appassionati sin dal suo primo vagito, nel 2006.

-

Come abbiamo detto, è nostra abitudine conservare le bottiglie di bianco, e questo non ha fatto eccezione ovviamente. Ci piace esplorare le possibilità offerte dal tempo, ben consapevoli di battere piste conosciuti da pochi (due per l'esattezza, Lello Del Franco e Paolo de Cristofaro). L'annata 2008, espressa molto bene in numerose versioni di [Greco di Tufo 2008](#) mantiene le sue peculiarità: c'è molta energia in questo vino, però anche un filo di ossidazione che apre le porte ad una inaspettata fuga dolciastra, non sgradevole ma limitante.

Il naso assume toni agrumati canditi, in bocca la dicotomia classica del Greco è ancora più accentuata dalla freschezza che finisce per dirigere tutto lo spartito, quello che alla fine si ricorda dopo che il vino è stato buttato giù. Buon corpo, pieno, lungo.

C'è un solo limite a questo vino: va bevuto subito con dovizia di particolari per evitare di fare i conti con una scissione ancora più accentuata con il passare del tempo.

Un altro punto di vista è però quello della beva ruspante. Lo potete scaricare allora anche su carni bianche, legumi, zuppe meridionali.

Il valore aggiunto è comunque l'unicità di questo bicchiere, non facilmente replicabile. Un ritorno al Greco antico?

Sede a Torrioni, via Guardie. Tel. 0825.998098. [www.centrellavino.it](http://www.centrellavino.it) [info@centrellavino.it](mailto:info@centrellavino.it) Enologo: Massimiliano Spina.  
Bottiglie prodotte: 2000 Ettari: 1 Vitigni: greco di Tufo

