



CARLO CENTRELLA

Le vigne dell'azienda agricola di Carlo Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo, a Torrioni, uno degli otto comuni irpini dov'è possibile produrre il Greco di Tufo DOCG. Le due piccole vigne della famiglia Centrella occupano un ettaro in tutto.

Qui si produceva vino già nel Settecento, ed è possibile vedere i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo l'abbandono della montagna e della viticoltura, il nuovo vigneto è stato piantato da Carlo nel 1973, nello stesso anno in cui nasceva il figlio Andrea, e oggi è il secondo in produzione per anzianità in tutta l'area del Greco di Tufo.

L'impianto è di tipo tradizionale: si chiama Tendone Avellinese. La vite è alta circa un metro e settanta, e dalla sommità partono mediamente quattro capi a frutto stesi orizzontalmente su un'impalcatura di fili di ferro e di pali, disposti a raggiera.

La prima etichetta è stata stampata nel 2005. Il vino si chiama Selvetelle, che è anche il toponimo di una delle due vigne dei Centrella. L'altra si chiama o' Bello, il bello. Il Greco di Tufo di Carlo Centrella non è un vino bianco, ma "giallo oro". Ed è un rosso travestito da bianco: con una acidità spinta, si presta a lunghi invecchiamenti. Se ne producono ogni anno circa 3mila bottiglie.

VINO
GLU

