



# CARLO CENTRELLA

Ogni anno, una sola etichetta: si chiama "Selvetelle" il vino di Carlo Centrella, un Greco di Tufo realizzato a Torrioni, uno degli 8 comuni della DOCG della provincia di Avellino. Le vigne dell'azienda agricola della famiglia Centrella poggiano su vecchie miniere di zolfo.

Nella proprietà si produceva vino già nel Settecento e in alcune grotte dei dintorni è ancora possibile vedere i palmenti dove veniva pigiata l'uva. Dopo l'abbandono della collina e della viticoltura, il nuovo vigneto è stato piantato da Carlo nel 1976 con una nobile motivazione: il vino acquistato faceva male alla moglie Lucia, cui voleva offrirne uno più genuino. Oggi è uno tra gli impianti più vecchi tra quelli in produzione nell'areale del Greco di Tufo. Nello stesso anno è nato anche il figlio Andrea, che oggi affianca Carlo nella conduzione dell'azienda. Le vigne sono diventate un paio e occupano complessivamente la superficie di un ettaro.

L'impianto è di tipo tradizionale: si chiama Tendone Avellinese. La vite è alta come un uomo adulto 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 nome del vino è legato al 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 - caratteristica del vitigno - un rosso travestito da bianco: con una acidità spinta, si presta a lunghi invecchiamenti. Ogni anno la tiratura oscilla tra le 3 e le 6 mila bottiglie.

@carlocentrellavino

VINO  
GLU

