

# BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI  
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI  
1.700 RISTORANTI

C.da Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina AV  
 Tel. 0825 981419 - Fax 0825 986333  
 www.dimeo.it - info@dimeo.it

**Anno di fondazione:** 1986 **Proprietà:** fratelli Di Meo  
**Fa il vino:** Roberto Di Meo **Bottiglie prodotte:** 450.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 20 + 10 in affitto **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione **Come arrivarci:** dall'autostrada  
 Napoli-Bari, uscita di Avellino est, proseguire per Lago Laceno  
 sulla Ofantina; dopo 6 km, uscire a Parolise-Salza.

Gamma al completo per i fratelli Di Meo, curata da Roberto cui spetta la conduzione enologica. Le public relations di Erminia e Generoso creano contesti da very important people con sensibilità per l'arte: lungimirante il Calendario del 2012 - oggetto cult firmato Di Meo - dedicato alle Icone Bernesi, con tanto di portavoce della Merkel al gala di presentazione.

#### TAURASI T RISERVA 2006

Tipologia: Rosso Dcog | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13,5% | € 25 | Bottiglie: 35.000 | Luminoso granato; di convincente apertura aromatica: intenso, profumato e balsamico. Dimostra vitalità per giusta dote di freschezza, con tannicità austera ma non invadente. Chiusura corretta, di sorprendente profondità e senza concessioni amare; lunghezza da non sottovalutare. Due anni tra barrique, tonneau e botti e due anni in vetro. Faraona ripiena.

#### FIANO DI AVELLINO COLLE DEI CERRI 2008

Tipologia: Bianco Dcog | Uve: Fiano 100% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 3.400 | Oro traslucido. Profumi intensi e accattivanti di caramella al limone, cotognata, margherite, buccia di castagna e pepe bianco. Bocca vispa nonostante spessore e austerità pseudotannica con soddisfacente estensione finale. Lavorazione in tonneau (10 mesi); segue lunga sosta in vetro. Timballo di tacchino con asparagi.

#### FIANO DI AVELLINO F 2011

Tipologia: Bianco Dcog | Uve: Fiano 100% | Gr. 12,5% | € 9,50 | Bottiglie: 75.000 | Incidenze verdoline; naso flebile di salvia, mela stark, fiori bianchi e scorza di limone. Bocca scattante, di piacevole rispondenza e soddisfacente lunghezza, sapida a tratti. Acciaio. Vermicelli alle vongole.

#### FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ALESSANDRA 2009 | € 15 | Arrotondato

da note mellite, castagne bollite, mandorle caramellate. Il caratteristico quadro trova risponde al gusto, tenuto su da una buona acidità. Lunga maturazione in acciaio e vetro. Terrina di carni bianche.

#### AGLIANICO A 2009 | € 9,50 | Rubino pieno. Evidenze fruttate con tocchi

di rosmarino, macis e radici. Decisione tannica avvolta da buon calore. Nitido in chiusura, con richiami a spezie ed erbe amare. Barrique e tonneau. Grigliata.

#### FIANO DI AVELLINO SELEZIONE RDM 2007 | € 16 | Densità in tutte le fasi: dorato

intenso, rotondità olfattiva, pienezza gustativa; senza spigoli, setoso, di gustosa persistenza. 3 anni in acciaio, 2 in bottiglia. Risotto ai funghi.

#### IRPINIA ROSSO DON GENEROSO 2008 | Aglianico 100% | € 45 | Sempre scuro,

arcigno e ricco con conturbante balsamicità. Contratto per eccessiva tannicità e calore. Chiusura speziata e tostata. 18 mesi in tonneau. Cinghiale in umido.

#### ISSO I 2010 | Aglianico 100% | € 8 | Colmo di sensazioni fruttate e speziate;

segnato da buona tannicità, non lunghissimo ma coerente nei ritorni. Breve sosta in Allier. Salsiccia.

#### GRECO DI TUFO G 2011 | € 9,50

#### FALANGHINA DEL SANNIO 2011 | € 8

#### CODA DI VOLPE C 2011 | Coda di Volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10% | € 7

#### AGLIANICO DI ROSATO R 2011 | € 7,50