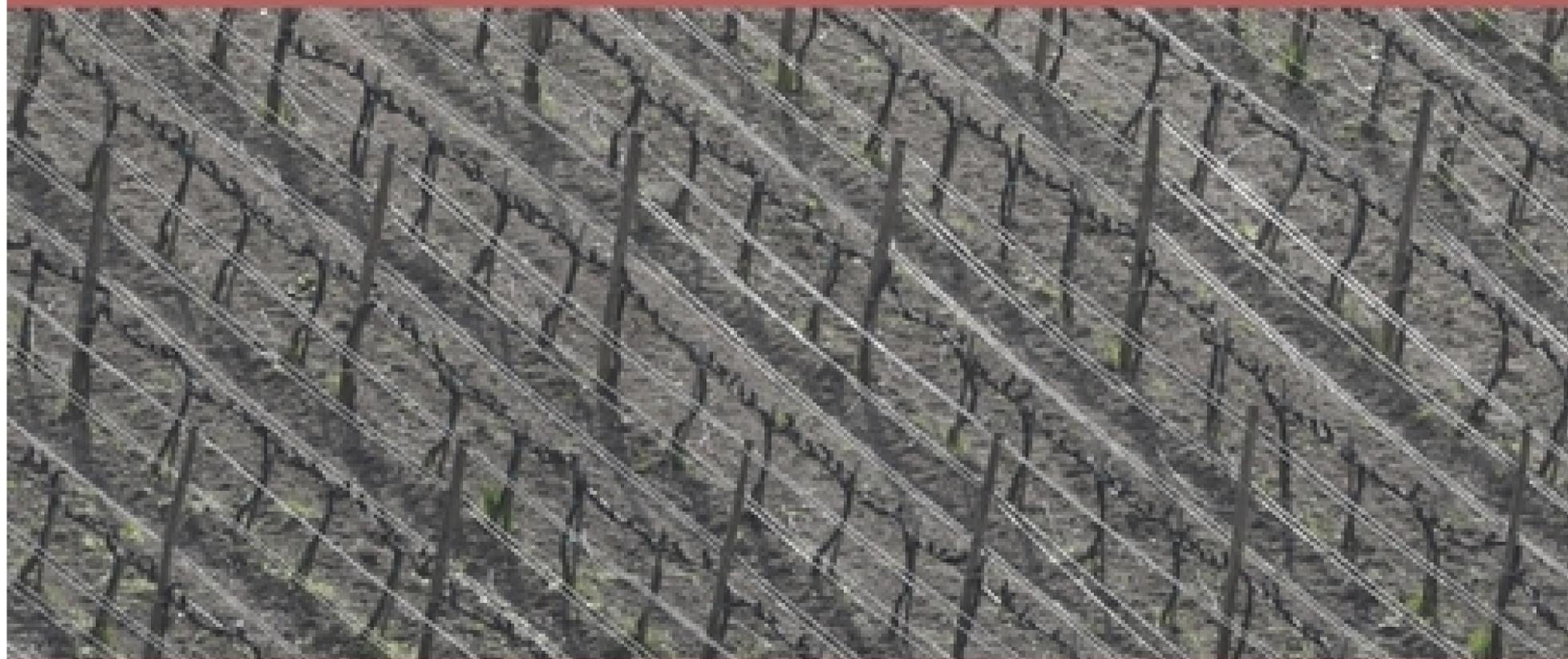


50

VINI ICONICI

della Campania

di GIMMO CUOMO



CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO



Erminia
Fiano di Avellino
riserva docg

Azienda: **Di Meo**
 Contrada Coccovoni,
 Salza Irpina
 Tel. 0825-981419
 Uva: **fiano 100%**
 Bottiglie prodotte:
4 mila circa
 Enologo:
Roberto Di Meo
 Prima annata: **2000**
 Annata attuale: **2004**
 Prezzo indicativo
 in enoteca: **100 euro**

Erminia

Ha riposato in cantina per quasi venti anni

Pur offrendo convincenti interpretazioni del Greco di Tufo e del Taurasi, l'Azienda agricola Di Meo ha naturale vocazione per la vinificazione del fiano. La varietà circonda lo storico casino di caccia di Salza Irpina, appartenuto ai principi Caracciolo, ora trasformato in elegante residenza di campagna. L'espressione più estrema e complessa del bianco apiano è rappresentata dall'etichetta Erminia, inserita nella linea Tempo, che celebra gli affetti più cari di famiglia. Dedicata da Roberto Di Meo alla nonna e alla sorella prematuramente scomparsa, viene in questi giorni proposta nel millenario 2004. Contrariamente a quanto un degustatore non iniziato alla prepotente espressività del Fiano possa essere indotto a pensare, il vino non ha conosciuto il legno. Ma è rimasto per ben 16 anni, un'eternità, sulle fecce fini. Propone un intreccio aromatico e gustativo *sui generis*, un impasto di miele, spezie rare e note boisé. Ancora fresco e a suo modo equilibrato, è già un'icona, come il mitico calendario di famiglia.



ROBERTO DI MEO