

Luca Maroni

**ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2012**

  
Lm



**Di Meo**

## Di Meo

Az. Agr. Di Meo Sas

C.da Coccovani, 1 - 83050 Salza Irpina (AV) - tel. 0825981419 fax 0825986333 - info@dimeo.it - www.dimeo.it -

Responsabili della produzione: Roberto Di Meo (Enologo), Erminia Di Meo (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1986

- Vini prodotti: 12 - €: 500.000 - Ettari: 30 + 20 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☛: sì - ☜: sì

### IL MIGLIOR VINO

**Don Generoso 2007**

**88**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 25 - Integrità: 25



**Don Generoso**

**Sensazioni:** maestosamente avvertibile, per via della sua superiore fitezza, il frutto prugna di maturità ultrasolare che ben speziato, balsamico, con polpa non amara in densa e mentosa evidenza, potente si

pronuncia al suo aroma. Fitto e spesso è il suo profumo, mai puntato o respingente quanto densamente suadente, balsamicamente, tondeamente avvolgente. Molto calibrato l'indice di equilibrio aromatico frutto/spesie: gran succosità, cristalline mentosità del rovere non coprenti. Armonia e nitidezza olfattive che divengono equilibrio e morbidezza di gusto, con sapidità ed acidità inglobate nelle dense e viscosse pieghe d'un frutto pastosamente gliceroso. Enfasi e vigore che il degustatore rileva apprezzando una magnifica, persistente potenza di sapore.

**Informazioni:** ☞: ☛: 01/07/11 - ☛: E - €: 4.500 - ☛: Aglianico 75%, Piediroso ed altre uve 25%

#### GLI ALTRI VINI

**AGLIANICO 2008** **IP: 88**

C: 31 - E: 28 - I: 29 - ☞: €: 46.000 - ☛: Aglianico

**ISSO IRPINIA ROSSO 2009** **IP: 88**

C: 31 - E: 28 - I: 29 - ☞: €: 45.000 - ☛: Aglianico

**TAURASI RISERVA 150° UNITÀ D'ITALIA 2004** **IP: 87**

C: 32 - E: 27 - I: 28 - ☞

**TAURASI RISERVA SELEZIONE ROBERTO DI MEO 2004**

**IP: 87**

C: 32 - E: 27 - I: 28 - ☞

L'Azienda Agricola Di Meo si estende sulle colline di Salza Irpina (550 slm). Cuore dell'azienda, avviata dal padre Vittorio e dalla madre Alessandrina, è il casale del '700 sorto su un casino di caccia dei Caracciolo. Roberto, enologo, cura la direzione aziendale, Erminia e Generoso l'espansione commerciale. La cura dei vigneti e la raccolta delle uve sono eseguite a mano. L'uva proviene solo dalle aziende di famiglia, nelle aree di produzione DOGC, DOC e Igt della Provincia di Avellino.

**FIANO DI AVELLINO 2010** **IP: 86**

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☞: €: 78.000 - ☛: Fiano di Avellino

**GRECO DI TUFO 2010** **IP: 85**

C: 28 - E: 28 - I: 29 - ☞: €: 85.000 - ☛: Greco di Tufo

**CODA DI VOLPE 2010** **IP: 84**

C: 26 - E: 29 - I: 29 - ☞: €: 40.000 - ☛: Coda di Volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10%

**FALANGHINA SANNO 2010** **IP: 84**

C: 27 - E: 28 - I: 29 - ☞: €: 80.000 - ☛: Falanghina

**FIANO DI AVELLINO 150° UNITÀ D'ITALIA 2008** **IP: 82**

C: 28 - E: 28 - I: 26 - ☞

**FIANO DI AVELLINO COLLE DEI CERRI 2007** **IP: 82**

C: 29 - E: 28 - I: 25 - ☞: €: 5.000 - ☛: Fiano

**FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ALESSANDRA 2007** **IP: 80**

C: 28 - E: 27 - I: 25 - ☞: €: 10.000 - ☛: Fiano di Avellino

#### Commento Conclusivo

Bianchi di gran nitidezza in densa e morbida serie propone Di Meo. Ottime le virtù enologiche di questo bicchiere. Doti di nettezza e integrità ossidativa residua che la Coda di Volpe 2010, la Falanghina Sanno 2010 davvero morbidezza, nitidamente rivelano. Il migliore fra i bianchi è il Fiano di Avellino 2010: eccellente la suadenza, il binomio morbidezza/nettezza che si vivida dal suo aroma trasparente. Non da meno in termini di pulizia di profumi e turgore residuo due rossi, l'Isso Irpinia Rosso 2009, di smagliante nitore, l'Aglianico 2008, anch'esso dai profumi pressoché nativo. E che magnifica polpa, che ricchezza d'estratti il Taurasi Riserva 150° Unità d'Italia 2004 e il Taurasi Riserva Selezione Roberto di Meo 2004. Entrambi cremosi e balsamici in modo armoniosamente maestoso. Vino del tasting il Don Generoso 2007: unico capace di porgersi morbido e ancor pulsante nonostante il suo carico di frutto, in possanza davvero cremoso. Complimenti, cresce nitido in valore il bicchiere Di Meo.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,08 (+0,95%); QOT: 7,74

Indici complessivi: C: 29,33 - E: 27,91 - I: 27,83