

# GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2017



by **Daniele Cernilli**

ETTARI DI VIGNETO 30  
RISTORAZIONE

Dopo averci stupito lo scorso anno con il meraviglioso Fiano di Avellino Erminia di Meo 2003, quest'anno è la Riserva di Taurasi Selezione Hamilton 2008 a conquistare il faccino, confermando così la certezza che si tratti di un'azienda valida. Roberto, Erminia e Generoso Di Meo proseguono a regalarci vini deliziosi, con qualche punta qualitativa che va adeguatamente sottolineata.

■ 96

## **Taurasi Selezione Hamilton Riserva 2008**

*Da uve aglianico. Matura 18 mesi in barrique e tonneau. Dal colore rubino intenso. Naso di bella sequenza: erbe aromatiche, frutti rossi, humus, liquirizia e tabacco. Sapore teso, salato, dotato di straordinaria acidità e di tannini levigati. Ha l'eleganza dei grandissimi vini e regala emozioni incredibili. Finale lunghissimo.*

■ 93

## **Taurasi Vigna Olmo Riserva 2008**

*Da uve aglianico. Affina 3 mesi in acciaio e matura due anni in botte di diversa capacità. Rubino intenso, concentrato e vivo. China, viola, prugna e spezie si avvicinano nel profilo olfattivo. All'assaggio è composto, elegante, tannini vellutati, salino e fresco. Finale avvolgente e lungo.*

□ 90

## **Fiano di Avellino Colle dei Cerri 2006**

*Da uve fiano. Matura 10 mesi in barrique e affina 12 mesi in acciaio. Giallo oro intenso. Profumi ricorrenti di mandorla, idrocarburi e lievi note boisé. È salino, pieno e dalla beva fresca e piacevole. Chiude lungo e con persistenza.*



## **DI MEO**

Contrada Coccovoni, 1  
83050 Salza Irpina (AV)  
Tel. +39 0825 981419  
Fax +39 0825 986333  
info@dimeo.it  
www.dimeo.it  
 Di-Meo-Vini

ANNO DI FONDAZIONE 1986  
NOME DEL TITOLARE Fratelli Di Meo  
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 450.000  
VENDITA DIRETTA  
VISITE ALL'AZIENDA SU PRENOTAZIONE