

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

DI MEO

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: 500.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 30 + 20 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.

A modo loro anche i Di Meo hanno voluto celebrare il centocinquantesimo dell'Unità d'Italia dedicandogli due etichette che ben avevano figurato ai nostri assaggi, il Taurasi Riserva 2004 e il Fiano di Avellino 2008. Anche il 2011 ha avuto il suo calendario artistico: dopo Salza Irpina, Napoli, Roma, Paris, New York, Madrid, Milano e Palermo, è stata la volta di Marrakesh, con prefazione di Maria Antonella Fusco e Vittorio Sgarbi.

FIANO DI AVELLINO COLLE DEI CERRI 2007



Tipologia: Bianco Docg - **Uve:** Fiano 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 18 - **Bottiglie:** 4.000 - Oro zecchino traslucido. Presenta all'olfatto profumi maturi e coordinati con netta nota di pasticceria su suggestioni di ginestra, frutta esotica, vaniglia e nocciola tostata. Bocca compiuta, densa, sapida in fondo; media persistenza. 10 mesi di tonneau di Allier e almeno 8 mesi in vetro. Zuppa di cipolle.

FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ALESSANDRA 2007



Tipologia: Bianco Docg - **Uve:** Fiano 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 6.000 - Paglierino intenso, riflessi dorati. Naso di notevole fragranza ma non del tutto franco nella componente "lievitosa", poi note di banana verde, cedro, margherite e biancospino. Di buon livello l'impianto gustativo, ricco e sostanzialmente bilanciato con la sapidità. 18 mesi di acciaio; un anno in vetro. Seppioline su vellutata di zucca.

DON GENEROSO 2007 - Aglianico 75%, Piediroso e a.v. 25% - € 45



Rubino inchiostro. Abbraccio boisé gradevole ma monopolizzante. Rilasci di susine e more mature, macis e tabacco, bacche di ginepro. Imponente corredo tannico e strutturale da vendere. Persistenza serrata e ancora boisé. Si farà. Un anno e mezzo in tonneau di Allier e almeno 10 mesi in bottiglia. Spezzatino di cinghiale alle erbe aromatiche.

AGLIANICO 2008 - € 9,50 - Nerastro, unghia fucsia. Olfatto insolito:



gomma pane, amarena fresca, grafite, essenze floreali. Bocca semplicemente fruttata con tannino appena stridente. Chiude sbrigativamente. 12 mesi in barrique e tonneau, un anno in vetro. Filetto al pepe rosa.

FIANO DI AVELLINO 2010 - € 9,50 - Fortissimo impatto linfatico e di erba



di fresco sfalcio. Scorre via al gusto per alcol contenuto (12,5%) e intensa acidità. Breve sosta in acciaio. Pollo fritto.

SANNIO FALANGHINA 2010 - € 8 - Mela renetta e cuore di palma,



soffi erbacci. Buon equilibrio e discreta presa. Chiosa nitida. Inox. Cozze al gratin.

ISSO 2009 - Aglianico 100% - € 8 - Tratti violacei; cuore impenetrabile.



Spettro profondo: prugne e mora di gelso, pepe rosa e confetto. Sapori e tannino si stemperano in una inattesa quanto improvvista acidità. Breve sosta in rovere. Bracirole.

GRECO DI TUFO 2010 - € 9,50 - Paglierino verdolino. Aromaticamente flebile



con tono erbaceo in primo piano. Gusto segaligno e piuttosto sapido. Acciaio.

CODA DI VOLPE 2010 - Coda di Volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10% - € 6,50



Pallidissimo. Fiori bianchi, pitosforo e acetosella. Crudo ma coerente all'assaggio. Inox.