

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

SALZA IRPINA (AV)

Di Meo

Contrada Coccovoni, 1

tel. 0825 981419

www.dimeo.it

info@dimeo.it

30 ha - 500.000 bt

vende in cantina

VITA - Ufficialmente e commercialmente nata solo nel 1986, l'azienda dei fratelli Erminia, Generoso e Roberto Di Meo è in realtà una delle più antiche dell'Irpinia. La tenuta origina da un corpo unico coltivato a fiano intorno a una vecchia casa di caccia dei Caracciolo. Una vocazione bianchista, quella dei Di Meo: perciò è da sottolineare, come felice eccezione, il loro Taurasi, in uscita solo come Riserva e nelle annate migliori.

VIGNE - Siamo a 550 metri, su terreno argilloso di medio impasto. Sette ettari di aglianico sono stati piantati nella vicina Montemarano e 10 di greco a Montefusco. Roberto, enologo, pratica una viticoltura di tipo convenzionale in un contesto di alta qualità nella gestione dei vigneti e del terreno. Le uve acquisite (falanghina, coda di volpe e aglianico) provengono da conferitori storici.

VINI - Tutti i bianchi sono lavorati solo in acciaio. Il **Coda di Volpe 2010** (○ 40.000 bt; 8 €) esprime freschezza, buon corpo e allegra bevibilità. Un gradino sotto il **Greco di Tufo 2010** (○ 100.000 bt; 12 €), leggermente diluito, a testimonianza di un'annata non facile per questo vitigno. Al contrario, il **Fiano di Avellino 2010** (○ 80.000 bt; 12 €) mostra un'ottima vena, sentori di frutta bianca al naso, è sapido e dinamico in bocca. Interessante la "super riserva", il **Fiano Alessandra 2004** (○ 8.000 bt; 14 €). Insospettabile freschezza per il **Taurasi Ris. 2003** (● 40.000 bt; 26 €): legno perfettamente integrato, pienezza, chiusura pulita e appagante. Ritorno al blend, "sogno proibito" degli enologi campani, con il **Don Generoso 2004** (● aglianico, sciascinoso, piedirosso; 3.700 bt; 50 €): un rosso dal sicuro, lungo invecchiamento.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 40%

CERTIFICAZIONE nessuna
