

slow wine

Novità

-15% solo carta Più e MultiPt

guida
2017

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.943 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE BERE SLOW

SALZA IRPINA (AV)

Di Meo

Contrada Coccovoni, 1
tel. 0825 981419
www.dimeo.it
info@dimeo.it

30 ha - 350.000 bt

VITA - Azienda storica che vede impegnato Roberto Di Meo, presidente della sezione campana di Assoenologi, accompagnato dal vulcanico fratello Generoso, medico e promotore instancabile dei vini di famiglia negli ambienti dello spettacolo e del jet set (anche attraverso l'ormai famoso calendario che ogni anno sceglie una capitale mondiale come protagonista). Una bella sala per ricevimenti e degustazioni e impianti moderni per la vinificazione sono la cornice del loro impegno quotidiano.

VIGNE - Tre vigne storiche per i tre vitigni principali dell'Irpinia. Il fiano è attorno alla cantina, a quota 550 metri su terreno di medio impasto; il greco giace su 10 ettari a Montefusco; infine abbiamo 7 ettari di aglianico nella vicina Montemarano. Vigne curate in agricoltura convenzionale, tutte ben esposte con impianti a spalliera. Le uve falanghina e coda di volpe, oltre a quel poco di aglianico, sono acquistate da conferitori fidati.

VINI - Decisamente interessanti e precisi i vini bianchi di Roberto, anche enologo aziendale, a iniziare dall'**Irpinia Coda di Volpe 2015** (○ 40.000 bt; 9 €), sapido e fresco al palato: bisogna dare atto all'azienda di averci sempre creduto, infatti da molti anni vinifica il coda di volpe in purezza. Molto eleganti le note fruttate del **Fiano di Avelino 2015** (○ 70.000 bt; 13 €), fresco, ricco, con chiusura lunga. Il **Greco di Tufo 2015** (○ 65.000 bt; 13 €) appare in queste prime battute ancora molto scisso e in cerca di equilibrio. Tutti i bianchi sono lavorati in acciaio. Tradizionale il **Taurasi Hamilton Ris. 2008** (● 3.000 bt; 59 €), ottenuto dalle uve di Montemarano, con sentori di ciliegia, tabacco e cenere corredati da piacevoli note agrumate. Al palato è ancora giovane, sapido e privo di tracce dolci.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 30%
CERTIFICAZIONE nessuna