

Storie di vita, vigne e vini in Italia



FISAR

FEDERAZIONE - ITALIANA
SOMMELIER - ALBERGATORI
RISTORATORI

1957 cantine visitate e recensite

slow wine

GUIDA 2023



Slow Food Editore

SALZA IRPINA (AV)

DI MEO



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

VITA - Roberto Di Meo è l'anima di questa storica azienda irpina: la sua missione è mostrare le enormi potenzialità dei grandi vitigni del territorio, primo fra tutti il fiano. Nel 1986, in un'epoca in cui le cantine in Irpinia si contavano sulle dita di una mano, insieme con il fratello Generoso e la compianta sorella Erminia, fondò l'azienda vitivinicola in una tenuta impreziosita da un castello, un tempo casino di caccia dei Caracciolo di Avellino.

VIGNE - Ai 30 ettari di vigne di proprietà, tra Salza Irpina e Montemarano, se ne aggiungono altri 20 in affitto a Montefusco e Santa Paolina. Senza retorica, il motto di Roberto è che «bisogna camminare le vigne ogni giorno». La loro gestione è assolutamente laica, sia nella fertilizzazione che nella difesa: si adottano protocolli a basso impatto ambientale ma, se strettamente necessario, si usano concimi minerali o antiparassitari di sintesi.

VINI - Anche in cantina ci si muove senza pregiudizi. Le fermentazioni sono condotte con lieviti sia industriali sia indigeni in coltura pura, gli affinamenti in legno avvengono in botti grandi di rovere francese e tonneau. I vini sfidano il tempo, aprendo prospettive prima impensabili ai bianchi irpini.

Fiano di Avellino Alessandra Ris. 2013 O 4.000 bt; 43 € - - Maturo, ma assolutamente vivo, con una mineralità evoluta in sentori idrocarburi e affumicati, al palato rivela un sorso fine e verticale, condito da un'importante sapidità.

Fiano di Avellino 2021 O 60.000 bt; 17 € - - Profuma intensamente di frutta e fiori bianchi, oltre che di erbe aromatiche. Il sorso ha bella presenza, ed è incisivo per salinità e acidità.

Greco di Tufo 2021 O 65.000 bt; 17 € - - Introverso, sulle prime, ma tipicamente agrumato; la cospicua dote di freschezza è al servizio di una beva appagante e già piuttosto in equilibrio.

ha 50 - bt 325.000

Fertilizzanti minerali, letame, sovescio

Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezione di lieviti indigeni,

selezionati industriali

Uve acquisto 10%

Certificazione nessuna certificazione