

# slow wine

*guida* 2013

Storie di vita  
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite  
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

**Di Meo**

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

30 ha - 450.000 bt

**sconto 10%**

**VITA** - È stato un anno difficile per l'azienda. A Generoso e Roberto è venuta improvvisamente a mancare la sorella Erminia, anima gentile e motore della cantina fondata nel 1986. Si chiude un ciclo che ha visto l'azienda crescere in solidità, a piccoli passi; eppure il lavoro va avanti in questa antica tenuta di caccia della famiglia Caracciolo, trasformata in un magnifico borgo del vino. Anche in questa occasione si conferma la vocazione bianchista di Roberto, enologo impegnato anche come presidente dell'associazione campana della sua categoria.

**VIGNE** - Il cuore aziendale resta il vigneto di fiano, piantato a 550 metri su terreno argilloso di medio impasto. Il progetto agricolo è completato dai 10 ettari di greco a Montefusco e dai 7 di aglianico a Montemarano, dove nasce il Taurasi Riserva. L'agricoltura è convenzionale, il sistema di allevamento a spalliera. Le uve di falanghina e coda di volpe sono acquistate.

**VINI** - Ottima prova per la batteria di vini bianchi, eleganti, semplici, lavorati esclusivamente in acciaio a eccezione del Colle dei Cerri. Valida la prestazione dei tre base: **Coda di Volpe 2011** (○ 35.000 bt; 8 €), **Greco di Tufo 2011** (○ 70.000 bt; 12 €) e soprattutto **Fiano di Avellino 2011** (○ 75.000 bt; 12 €), un bicchiere di assoluta eleganza caratterizzato da una decisa freschezza al palato. Buono anche il **Fiano di Avellino Alessandra 2009** (○ 4.000 bt; 14 €), nato da una selezione di uve raccolte un po' più tardi e studiato per durare a lungo negli anni. Di facile e immediata beva l'**Aglianico 2009** (● 40.000 bt; 10 €), lavorato in legno grande. Di impostazione tradizionale il **Taurasi Ris. 2006** (● aglianico; 35.000 bt; 26 €), con legno e frutto ben integrati, ricco e sfaccettato al naso, sapido, fresco e lungo. Tra le novità, segnaliamo l'esordio di un buon rosato da Aglianico.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 30%

CERTIFICAZIONE nessuna