



# slow wine

guida **2015**

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

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI  
RISTORATORI



Slow Food Editore

SALZA IRPINA (AV)

## Di Meo

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

30 ha - 450.000 bt

sconto -10%

**VITA** - Una storica azienda che ha il cuore nella casa di caccia della famiglia Caracciolo, sapientemente ristrutturata. Qui lavora Roberto Di Meo, presidente di Assoenologi Campania, seguendo una duplice linea di pensiero: semplicità ed essenzialità sui bianchi, passati solo in acciaio, e tempi lunghi per i rossi. Il fratello Generoso, medico, dà una mano soprattutto in campo promozionale e nel marketing.

**VIGNE** - Venti ettari di proprietà, 15 in conduzione diretta e l'acquisto di uve falanghina e aglianico da conferitori storici costituiscono la base di partenza. Il fiano è intorno alla casa a Salza, a quota 550 metri su terreno di medio impasto, il greco è piantato su 10 ettari a Montefusco, infine ci sono 7 ettari di aglianico nella vicina Montemarano. Vigne gestite in agricoltura convenzionale, tutte ben esposte e con impianti a spalliera.

**VINI** - In prima linea i bianchi, da cui è partita l'azienda alla fine degli anni Ottanta. La **Coda di Volpe 2013** (○ 35.000 bt; 8 €), è ricca, di buona acidità, tipica. Buono il **Fiano di Avellino 2013** (○ 75.000 bt; 11 €), figlio di un millesimo che lo rende già più pronto rispetto ai precedenti: fresco, fruttato, sapido, con una bella chiusura. Davvero valido anche il **Fiano di Avellino Selezione Erminia 2000** (○ 5.000 bt; 25 €), dedicato alla sorella scomparsa, longevo, elegante, equilibrato e molto ricco. Piacevole come sempre il **Greco di Tufo 2013** (○ 70.000 bt; 11 €), di grande struttura, minerale e fresco, straordinariamente godibile. Il **Taurasi Ris. 2008** (● 35.000 bt; 25 €) conferma la scelta aziendale di uscire sempre dopo molti anni: un atteggiamento premiante, come dimostra la longevità di tutti i millesimi sinora prodotti a partire dalla metà degli anni Novanta.

---

**CONCIMI** sovescio

---

**FITOFARMACI** chimici, rame e zolfo

---

**DISERBO** meccanico

---

**LIEVITI** selezionati

---

**UVE** acquisto 30%

---

**CERTIFICAZIONE** nessuna

---