



slow wine

guida
2016

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.917 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 - 400.000 bt

sconto -10%

VITA - Nella casina di caccia della famiglia Caracciolo i fratelli Generoso e Roberto Di Meo producono vino e promuovono eventi culturali a base di simposi e presentazioni di libri. La prima vendemmia risale alla seconda metà degli anni Ottanta, quando le cantine irpine non arrivavano a dieci: da allora, mentre intorno il mondo cambiava, le linee guida sono sostanzialmente rimaste immutate, con bianchi essenziali e rossi che rispettano i giusti tempi di uscita, senza affanni.

VIGNE - Sono tre i punti focali della produzione di uva. Il fiano è a Salza, nel corpo unico con la cantina, a quota 550 metri su terreno di medio impasto. A Montefusco si coltivano 10 ettari di greco su suolo argilloso. Il nucleo centrale dell'aglianico è costituito dai 7 ettari nella vicina Montemarano. Roberto, presidente di Assoenologi Campania, segue i vigneti in regime di agricoltura convenzionale "attenta".

VINI - Sempre buona il **Coda di Volpe 2014** (○ 40.000 bt; 9 €), dai sentori floreali al naso, sapido e fresco al palato; l'azienda ci crede da sempre, infatti è al primo posto per numero di bottiglie prodotte. Eleganti note di frutta bianca si ritrovano nel **Fiano di Avellino 2014** (○ 70.000 bt; 13 €), mentre il **Greco di Tufo 2014** (○ 65.000 bt; 13 €) si conferma fresco e di buon corpo: possiamo dire che l'annata difficile è stata ben interpretata. Croccante e fine il **Fiano di Avellino Selezione Alessandra 2012** (○ 8.000 bt; 16 €), dal naso di mela e pera con rimandi di macchia mediterranea; al palato emergono freschezza e sapidità, il finale è lungo e preciso. In forma i due vini top: il **Taurasi Hamilton Ris. 2007** (● 3.000 bt; 59 €) e il **Taurasi Vigna Olmo Ris. 2008** (● 35.000 bt; 28 €), entrambi destinati a una lunghissima evoluzione.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 30%

CERTIFICAZIONE nessuna