



slow wine

guida
2019

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.957 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



Slow Food Editore

CON OLTRE 100 LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

SALZA IRPINA (AV)

Di Meo

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

30 ha - 360.000 bt

sconto -10%

VITA - Roberto Di Meo, presidente regionale di Assoenologi, è titolare dell'azienda insieme al fratello Generoso, che si occupa di pubbliche relazioni e marketing. Nata nel 1986, questa è una delle cinque cantine storiche dell'Irpinia, con sede a Salza in un bel casino di caccia acquistato molti anni fa dai principi Caracciolo e poi ristrutturato nel rispetto dell'architettura originaria. Qui si lavora soltanto con vitigni autoctoni.

VIGNE - Le vigne di fiano sono dislocate tutto intorno alla cantina a Salza, quelle di greco sono ubicate tra Santa Paolina e Montefusco, mentre quelle di aglianico si trovano in una delle zone più alte di Montemarano, a 850 metri di altitudine in contrada Olmo. La novità è che dalla scorsa vendemmia, dopo qualche anno di pausa formale anche se di fatto il protocollo era rimasto lo stesso, la conduzione delle vigne ritorna in conversione al biologico.

VINI - Il **Fiano di Avellino 2017** (○ 75.000 bt; 15 €) ha sentori floreali sottili ed eleganti di gelsomino e glicine: il gusto è particolarmente fresco ma comunque in ottimo equilibrio. Il **Greco di Tufo 2017** (○ 60.000 bt; 15 €) presenta note agrumate e di mela verde, e in bocca ha una struttura e un corpo importanti, ma anche buon bilanciamento complessivo. L'**Irpinia Coda di Volpe 2017** (○ 30.000 bt; 10 €) denota sentori di ginestra e mela, ha acidità e discreta lunghezza. Il **Taurasi Vigna Olmo Ris. 2010** (● 40.000 bt; 32 €) ci regala belle sensazioni fruttate, con in evidenza la visciola e le more, e al palato ha freschezza ben pronunciata e profondità. I bianchi da invecchiamento presentati sono il **Fiano Colle dei Cerri 2007** (○ 5.000 bt; 34 €) e il **Fiano di Avellino Erminia Di Meo 2003** (○ 4.500 bt; 68 €).

FERTILIZZANTI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 30%

CERTIFICAZIONE in conversione biologica
