

1967 cantine visitate  
e recensite



# slow wine

2020



**STORIE DI VITA,  
VIGNE E VINI  
IN ITALIA**



**FISAR**

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 - 360.000 bt

sconto -10%

**VITA** La tenuta dei fratelli Generoso e Roberto Di Meo si estende su una collina a 15 chilometri dal capoluogo Avellino: intorno al casino di caccia del Settecento si estendono vigneti, alberi da frutto e più di 50 specie arbustive. La fondazione dell'azienda, una delle più antiche in Irpinia, risale al 1986: Generoso si occupa del marketing e delle pubbliche relazioni, mentre Roberto è l'enologo e il responsabile commerciale.

**VIGNE** Sono allevate esclusivamente uve autoctone e i vigneti di proprietà sono dislocati nelle zone più vocate delle tre grandi denominazioni irpine: a Salza Irpina, intorno alla cantina, troviamo il fiano; circa 10 ettari vitati a greco sono tra Montefusco e Santa Paolina; l'aglianico, invece, è a Montemarano, a 750 metri di quota, in quella Vigna Olmo che è una delle più alte d'Irpinia.

**VINI** Buona esecuzione per il **Fiano di Avellino 2018** (○ 60.000 bt; 15 €), che è fruttato e floreale, dalla beva scorrevole e appagante. Il **Greco di Tufo 2018** (○ 70.000 bt; 15 €) si esprime sulle classiche note agrumate, marchio a fuoco del territorio di provenienza delle uve; la breve distanza dalla cantina l'acidità è vibrante e si accompagna a una buona sapidità, c'è solo bisogno di tempo per trovare il giusto equilibrio. Tra i rossi, segnaliamo il **Taurasi Vino Blu Ris. 2012** (● 3.000 bt; 100 €), il cui nome trae ispirazione dal Vaso Blu del I secolo d.C. custodito presso il Mann: le uve sono quelle delle vigna di Montemarano e sono sottoposte a una lunga macerazione sulle bucce; segue una maturazione per 24 mesi in tonneau e altrettanti in bottiglia, prima della commercializzazione; austero, possente e al tempo stesso raffinato, è un rosso molto strutturato, acido e sapido, dal tannino generoso ma ben cesellato.

**FERTILIZZANTI** sovescio

**FITOFARMACI** rame e zolfo

**DISERBO** meccanico

**LIEVITI** selezionati

**UVE** acquisto 30%

**CERTIFICAZIONE** in conversione biologica