

v i t a e

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

Di Meo

Contrada Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina (AV)

Tel. 0825 981419 Fax 0825 986333

info@dimeo.it

www.dimeo.it

Anno di fondazione: 1986 **Proprietà:** Fratelli Di Meo

Condizione enologica: Roberto Di Meo **Condizione agronomica:** Roberto Di Meo

Bottiglie prodotte: 450.000 **Ettari vitati:** 30

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Salza Irpina e la famiglia Di Meo rappresentano un binomio imprescindibile per l'Irpinia. Una dimora antica affacciata sui vigneti e sulla vallata, dove il sapore del tempo si avverte nell'accoglienza di Roberto, enologo e produttore dei suoi vini legati al territorio, prodotti da vitigni autoctoni nel pieno rispetto della tradizione. Presenti le varie declinazioni vinicole irpine. Sempre molto interessante la selezione di Fiano dedicata a Erminia, per la sua complessità ed eleganza. Il Fiano Colle dei Cerri è a un passo dalla vetta.

· FIANO DI AVELLINO COLLE DEI CERRI 2010



Bianco Docg - Fiano 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 18 - **Bt.** 3.500

Dorato tenue e luminoso. Intense sensazioni minerali circondano frutta a polpa gialla matura, pot-pourri di spezie e spunti di macchia mediterranea. Il palato è morbido e ben mitigato da sapidità e freschezza. Lunga chiusura con note salmastre e corrispondenze olfattive. Fermenta in tonneau di Allier e sosta negli stessi legni per almeno 10 mesi. Coniglio all'aneto.

· FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ERMINIA DI MEO 2003



Bianco Docg - Fiano 100% - **Alc.** 13% - **€** 25 - **Bt.** 4.000

Giallo oro di percettibile consistenza. Bouquet ricco di pepe bianco, camomilla e lampi sulfurei. Sorso accogliente e di setosa impronta, ritrova equilibrio e definizione nella spinta sapida che ne allunga la persistenza. Vinificazione condotta esclusivamente in acciaio. Baccalà con peperoni verdi.

· AGLIANICO 2011



Rosso Igt - Aglianico 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 9 - **Bt.** 45.000

Rubino intenso. Incipit olfattivo di liquirizia, cuoio e tabacco, poi arrivano i fiori con una delicata rosa canina. Al palato è sottile e senza spigoli. Progressione gustativa con slanci sapidi e tannini ben presenti. Maturazione in barrique di Allier per circa un anno, stesso tempo di affinamento in bottiglia. Picanha brasiliana.

· FIANO DI AVELLINO ALESSANDRA 2011



Bianco Docg - Fiano 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 15 - **Bt.** 4.000

Paglierino vivo con bagliori dorati. Intensi profumi minerali sostenuti da frutta matura e fiori secchi. Al gusto si presenta proporzionato, in buon equilibrio tra morbidezza e sapidità, finale mediamente persistente. Spaghettoni di Gragnano in bianco con arselle e pinoli.

· ISSO 2012



Rosso Igt - Aglianico 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 8 - **Bt.** 50.000

Rubino vivace. Naso di fragranti note di frutta rossa su fondo floreale. La bocca è pervasa da una decisa e gradevole freschezza. In acciaio per 3 mesi e altrettanti in barrique di Allier; seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia. Tacchino ripieno.

· TAURASI RISERVA 2008



Rosso Docg - Aglianico 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 25 - **Bt.** 35.000

Rubino smagliante. Regala caldi sentori di prugne, note balsamiche e ricordi erbacei. Palato rotondo, ritmato da tannini ben integrati nella spessa struttura gustativa. Chiusura sapida ed espressiva. Vinificazione in acciaio per 3 mesi, maturazione in legno per 24 e affinamento in bottiglia per 12. Pasticcio alla bolognese.