

---

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2016



Associazione Italiana Sommelier

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

**Conduzione enologica:** Roberto Di Meo **Conduzione agronomica:** Roberto Di Meo

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

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

I fratelli Di Meo stanno scrivendo da un trentennio la storia moderna dell'azienda, con quartier generale in Salza Irpina, antica dimora familiare. Interessanti le due riserve di Taurasi: Vigna Olmo per la sua vitalità e Hamilton per la sua capacità di offrire spunti meditativi; significativo passo in avanti per il Coda di Volpe. Peccato non aver potuto provare i due cru da fiano che ci avevano colpito l'anno scorso, il Colle dei Cerri, maturato in legno, e la Selezione Erminia Di Meo, grande bianco da invecchiamento da vendemmia tardiva. Attendiamo fiduciosi la prossima annata.

#### • TAURASI VIGNA OLMO RISERVA 2008

Rosso Docg - Aglianico 100% - Alc. 13,5% - € 25 - Bt. 30.000

Rubino vivo e impenetrabile. Sequenza ritmica di radice di liquirizia, cuoio, goudron e ribes nero. A metà bocca è scosso da un energico connubio fresco-sapido; gagliardi i tannini in via di compiuta definizione. Sosta che rimanda puntuale all'olfatto. Breve maturazione in acciaio, 2 anni in legni diversi e altri 2 di affinamento in bottiglia. Cinghiale alle olive nere in riduzione di Aglianico.

#### • TAURASI HAMILTON RISERVA 2007

Rosso Docg - Aglianico 100% - Alc. 13,5% - € 50 - Bt. 3.000

Di cromia granato con accenni aranciati. Dolce speziatura di macis, rabarbaro e soffi iodati; col tempo emergono sentori di frutta in confettura. Morbido e sapido in bocca, con tannini levigati. Sosta in acciaio per 3 mesi e per 24 in botti di Allier di diversa capacità; affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Petto d'anatra alle erbe aromatiche.

#### • CODA DI VOLPE 2014

Bianco Igt - Coda di volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10% - Alc. 12% - € 7 - Bt. 45.000

Paglierino splendente. Un caldo abbraccio di macchia mediterranea con ricordi di rosmarino, finocchietto anice stellato, e ricche sfumature di fiori e frutta. Palato riempito da vivida freschezza. Vinifica in acciaio con sosta di 3 mesi; stesso tempo di riposo in bottiglia. Pasta piselli e guanciale.

#### • AGLIANICO 2012

Rosso Igt - Aglianico 100% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 45.000

Rubino fitto. Bouquet ricolmo di ciliegia e amarena, macis e cannella, con spunti di viola mammola. Rotondo nel corpo e con tannini ben integrati. Per un anno tra legno grande e barrique di Allier, e affina in bottiglia per altrettanto tempo. Tasca ripiena al ragù napoletano.

#### • FALANGHINA 2014

Bianco Igt - Falanghina 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 45.000

Paglierino luminoso. Naso con incipit vegetale di fieno sfalciato, poi vira su note di mela gialla, pera e acacia. Sorso teso e rispondente. Chiude con durevole impronta sapida. Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia, entrambi di 3 mesi. Bocconcini di pescatrice in bianco con i capperi.

#### • FIANO DI AVELLINO ALESSANDRA 2012

Bianco Docg - Fiano 100% - Alc. 12,5% - € 11 - Bt. 8.000

Paglierino dai lampi oro. Sprigiona mela golden, biancospino e rosmarino. Proporzionato al gusto con spicchi in bella evidenza e piacevoli ritorni aromatici. In acciaio, sur lie, per 18 mesi e altri 12 in bottiglia. Rombo in forno in manto di patate.