

Civiltà del bere

Dal 1974.

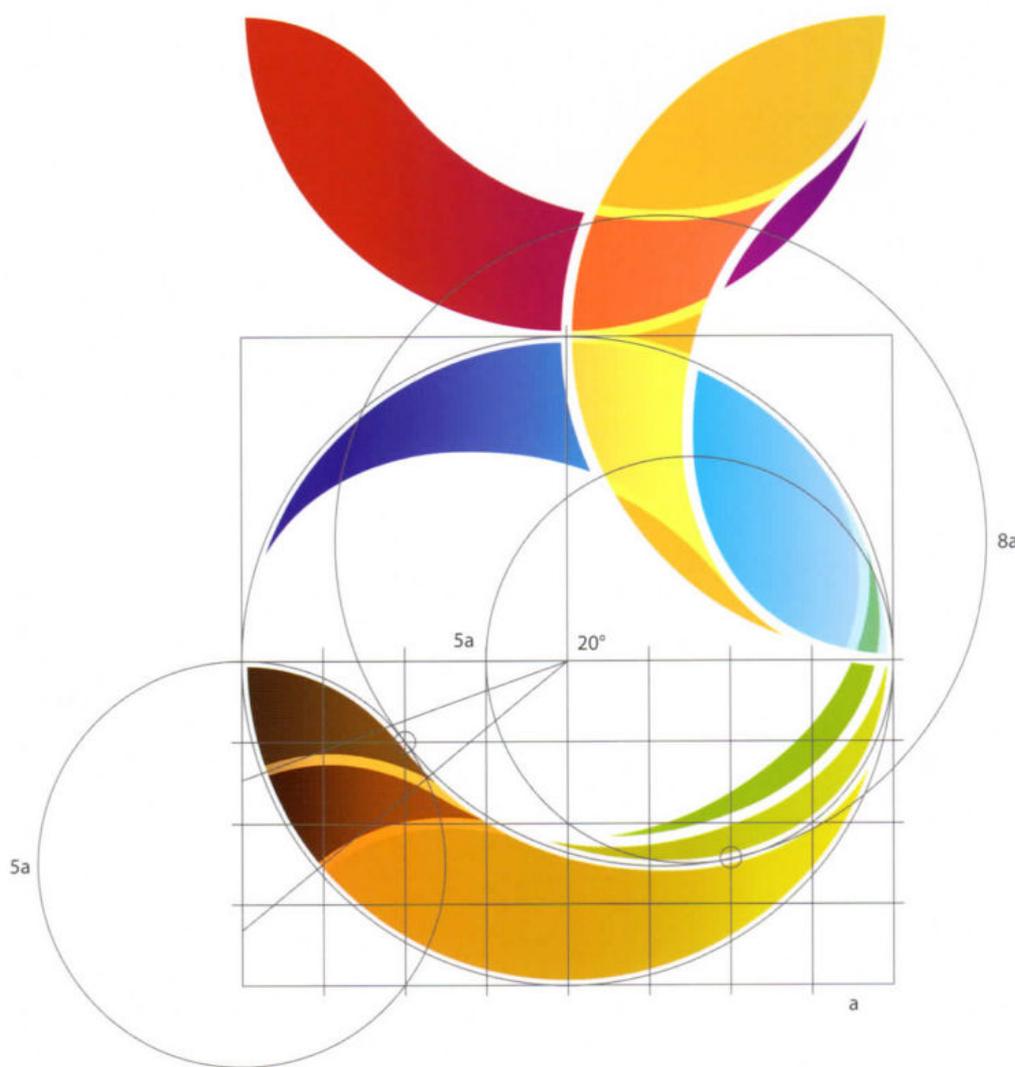
La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 7,00

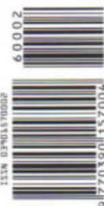
2016

1

La tipicità



WINEMAKER UNDER 35 ♥ Spumanti di **NEBBIOLO** ♥ **TASTING** Taurasi Riserva Docg
Il riscatto della **SCHIAVA** ♥ **GRECO DI BIANCO** ♥ In **PORTOGALLO** viaggi di charme
Nuove strategie per **FAZI** e **FRESCOBALDI** ♥ **BIRRE** della **CAMPANIA**





DI MEO

Taurasi Riserva Docg 2006

contrada Coccovoni 1

83050 Salza Irpina (Avellino)

0825.98.14.19 info@dimeo.it

www.dimeo.it

 Di Meo Vini

 DIMEOVINI

L'azienda appartiene ai fratelli Erminia, Generoso e Roberto Di Meo e si estende sulle colline di Salza Irpina, a 550 metri sul livello del mare. La sede è un suggestivo casale settecentesco sorto su una proprietà di caccia dei Caracciolo, principi di Avellino. Al centro dell'attività ci sono gli antichi vitigni autoctoni della Campania **Uve** Aglianico 100% **Gradi** 14% vol. **Prima annata** 1993 **Composizione del suolo** argilloso, di medio impasto **Esposizione delle vigne** nord-ovest **Vinificazione e affinamento** fermentazione tra i 25 e i 30 giorni in vinificatori di acciaio a 24 °C con malolattica svolta, poi 48 mesi in legno e in acciaio e 12-24 mesi in bottiglia **Acidità totale** 5,5 g/l **pH** 3,48 **Estratto secco netto** 33 g/l **Bottiglie** 40.000 **Prezzo** 30,50 euro

Descrizione bouquet intrigante e personale, offre un variegato spettro olfattivo: da note fruttate-dolci di prugna e agrumi, a ricordi più vegetali di fieno, sottobosco e fiori secchi, sino a sensazioni ferrose di carne cruda e piccanti di pepe. La beva, calda di alcol, è concentrata, dalla trama tannica fitta e, nonostante gli anni, ancora vivace!

Selezione Hamilton

Taurasi Riserva Docg 2007

Uve Aglianico 100% **Gradi** 13,5% vol.

Prima annata 2007 **Composizione del suolo** argilloso, medio impasto

Esposizione delle vigne nord-ovest

Vinificazione e affinamento fermentazione di 25-30 giorni in vinificatori di acciaio

a 24 °C con malolattica svolta, poi 48

mesi in legno e in acciaio e 12-24 mesi

in bottiglia **Acidità totale** 5,2 g/l **pH** 3,55

Estratto secco netto 35 g/l **Bottiglie** 3.000

Prezzo 64 euro

Descrizione il profilo olfattivo, indubbiamente particolare, sprigiona note fruttate di fragoline e prugne, vegetali di ginger e mentuccia, tostate di cioccolato al latte. Il palato, pur interessante, è obiettivamente inferiore alle aspettative: il calore alcolico sovrasta la freschezza acida, con un finale lungo ma un tantino seduto e sabbioso