

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CAMPANIA

Colle dei Cerri Di Meo Fiano che emoziona

La salvaguardia degli antichi vitigni autoctoni e la valorizzazione dei vini simbolo della storia enologica irpina sono gli obiettivi dell'azienda agricola dei fratelli Di Meo. Guidata dai fratelli Generoso e Roberto, l'azienda si estende sulle colline di Salza Irpina (Av), a 550 metri di altitudine.



Cuore dell'attività aziendale, avviata dal padre Vittorio e dalla madre Alessandrina, è lo splendido casale settecentesco sorto su un casino di caccia del Caracciolo, Principi di Avellino. Roberto, enologo, cura la direzione aziendale, mentre Generoso è l'artefice dell'espansione commerciale in Italia e all'estero. L'uva proviene solo dalle aziende agricole di famiglia nelle più vocate aree di produzione Docg, Doc ed Igt della provincia di Avellino. I processi di vinificazione sono effettuati con l'utilizzo delle tecniche enologiche più moderne, lasciando comunque inalterata la tradizionale metodologia produttiva. Di questo progetto fa parte il Colle dei Cerri Fiano di Avellino Docg prodotto da un cru di fiano Vigna Colle dei Cerri impiantato a Salza Irpina nel 1995 a 550 metri di altitudine su terreni argillosi e sub-calcarei. La composizione del suolo e l'esposizione ottimale garantiscono una lenta e perfetta maturazione delle uve: la resa è molto bassa, circa 50 quintali ad ettaro. Dopo la raccolta, i grappoli subiscono la macerazione sulle bucce e poi fermenta in barrique di rovere francese; il vino matura poi in barrique per 10-15 mesi e affina in bottiglia per un periodo di 3-5 anni. Colle dei Cerri 2006 ha colore giallo dorato, dai caldi riflessi ambrati, con profumi di camomilla, miele d'acacia e frutta secca in una piacevole cornice di tostatura. Strutturato e sapido, è molto persistente: di grande freschezza a diversi anni dalla vendemmia, mantiene a lungo le proprie caratteristiche organolettiche.

