

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**SPECIALE**  
L'enologia leggera  
rivoluziona  
I vini bianchi

**SFIZIOFOOD**  
Lievito madre  
ancestrale  
ed eterno



**BLANC DE BLANCS**

**Champagne Breakfast  
per Dom Ruinart 2009**

# FOOD & BEVERAGE

**Rivista mensile BtoB HoReCa**

*punto di riferimento di tutti i professionisti  
dell'ospitalità e dell'enogastronomia  
nazionale e degli appassionati*

## DI MEO

### Il tempo affina Vittorio 2007 ed Erminia 2003

**L'**azienda agricola Di Meo di Salza Irpina (Av) ha scelto fin dall'inizio di produrre vini a partire dalle varietà autoctone più diffuse in Irpinia, come il fiano, il greco, l'aglianico e la falanghina. E l'ha fatto puntando sul raggiungimento di una qualità elevata, che distinguesse la cantina come una delle migliori realtà campane. Oggi l'azienda è gestita da Roberto, enologo, e da Generoso, e ciò che più sorprende e conquista è la filosofia produttiva portata avanti da Roberto Di Meo che punta ad offrire vini non solo d'annata, ma di lungo affinamento, in particolare i bianchi di cui la Campania è eccellente produttrice. Ed ecco il Greco di Tufo Vittorio 2007, dedicato al papà, e il Fiano di Avellino Erminia 2003, un omaggio alla sorella scomparsa: due speciali riserve della Linea Tempo Di Meo, un progetto sul lungo affinamento dei vini bianchi d'Irpinia, iniziato alla fine degli anni '90. Si tratta di vini da singola vigna, prodotti in quantità limitata e solo nelle annate più promettenti, affinati solo in acciaio e in bottiglia per lunghi anni. Greco di Tufo Vittorio Docg 2007 è prodotto con uve raccolte dopo una leggera surmaturazione; segue la macerazione sulle bucce, la fermentazione a temperatura controllata e almeno 36 mesi di affinamento, di cui 18 in acciaio e 18 in bottiglia. Dal colore giallo dorato brillante ha un fine bouquet di cedro, mela renetta e propoli a cui si aggiungono richiami minerali di pietra focaia e ardesia, oltre a una lieve nota idrocarburica. Caldo e avvolgente, dal sorso equilibrato, fine ed elegante ha un'appropriata acidità e mineralità. Il Fiano di Avellino Erminia 2003 rappresenta il limite estremo della linea con i suoi 15 anni di affinamento. Dopo raccolta manuale, diraspatura e pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, il vino sosta in acciaio per 8-10 anni e affina in bottiglia per 3-5 anni; Erminia ha colore giallo dorato brillante con bouquet ampio e molto caratteristico: una leggera coltre fumé, tipica del vitigno, fa da sfondo a profumi che emergono lentamente, soprattutto note di fiori gialli, toni di resina, melassa e cera d'api. La bocca è segnata dall'equilibrio tra freschezza e sapidità. Morbido, persistente, con una buona componente alcolica, è un vino dalla sorprendente personalità.



64

Food&Beverage | aprile-maggio 2021

