



a cura di
Franco M.
Ricci

CAMPANIA GRECO DI TUFO DI MEO

L'evoluzione dei bianchi: un vero tesoro

La tenuta sorge in una posizione spettacolare tra le dolci colline del paesaggio irpino. Vittorio e Alessandrina Di Meo l'acquistano negli anni '80, prendendosi cura delle vigne, degli ulivi e delle piante da frutto preesistenti, per poi affidarla ai figli Generoso e Roberto: con loro l'azienda decolla. Insieme ad altre realtà, per sottolineare le virtù dei vitigni autoctoni, è tendenza relativamente recente sperimentare l'evoluzione nel tempo di alcuni bianchi, fino a qualche tempo fa considerati di "pronta beva", scoprendone così

caratteristiche di longevità mai intuite, un tesoro inaspettato. Come questo Greco di Tufo che dopo ben tredici anni dalla vendemmia mostra un magnifico manto dorato, bouquet di frutta tropicale, gigli e fiore di magnolia, poi nocciola e soffi di pepe bianco. Intenso, morbido, cremoso, ma ben dotato di spinta acido-sapida, chiude con una lunga scia minerale. Strepitoso. Medaglioni di aragosta su vellutata di ceci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Di Meo
Salza Irpina (AV)
Greco di Tufo
Vittorio Riserva
2008
Bianco Docg
25 euro
5 Grappoli:
L'Eccellenza
di Bibenda