



Il vino

Alessandra, il Fiano che sfida il tempo complesso, piacevole e abbinabile

ALESSANDRA 2012
FIANO DI AVELLINO
DI MEO
SALZA IRPINA

www.dimeo.it
Contrada Coccovoni
Tel.0825.981419



NASO
★★★★★☆☆☆☆
PALATO
★★★★★☆☆☆☆
PREZZO
★★★★★☆☆☆☆
AZIENDA
★★★★★☆☆☆☆

Luciano Pignataro

Non c'è nulla di più astratto e di concreto del tempo, forse perché è davvero l'unica cosa che non può essere acquistata pur accumulando valore quando si rispetta. Il tempo del vino è lento, c'è poco da fare: ogni marchingegno che punta a

diminuire il tempo necessario per farlo abbassa inevitabilmente il risultato finale. Il tempo regala due cose, l'equilibrio e la complessità, agli uomini come alle cose. Ecco perché con il passare degli anni ho sempre più sentito forte il legame con le aziende che

sanno rispettare il tempo fino al punto di usarlo per commerciare meglio e dare importanza a quello che fanno.

Roberto Di Meo esce con i vini d'annata, ma è proprio da lui che feci, ormai più di vent'anni fa, la prima degustazione di vini bianchi irpini con qualche anno di bottiglia. Fu un gesto semplice, allora esisteva ancora il freddo

impossibile da sopportare, di quelli che però ti aprono la mente. Da allora non ho mai abbandonato il sogno di bianchi capaci di essere venduti sul mercato con annate vecchie. Si è dovuto educare il consumatore, poi i ristoratori e gli stessi produttori, ma ormai questa tendenza è sempre più palpabile. Gli studi scientifici hanno poi dimostrato che il Fiano di Avellino evolve bene nei profumi e al palato grazie ad alcune caratteristiche che non hanno altre uve. Roberto ha dedicato i vini bianchi del tempo alle donne della famiglia, la sorella Erminia e la figlia Alessandra. Proprio il 2012 fresco di uscita, nuovo di etichetta, con cinque anni di tempo, ci sentiamo di consigliarvi come vino bianco in queste serate di crudo, sushi, tradizione. Godetelo con intensità, il tempo ci restituisce la misura delle cose, conserva la memoria delle persone care e ci regala l'illusione della immortalità grazie a queste due qualità. Naturalmente, se volete ancora tempo con questo Fiano, prendetelo pure. Durerà almeno altri dieci anni. Alè, buon anno a tutti.