



IN VINO
VERITAS



A cura di
**Luciano
Pignataro**

COLLI DEI CERRI 2008 DI MEO

Il Fiano in tutta la sua maestosa superiorità

L'apoteosi per me sono i bianchi invecchiati con leggero passaggio in legno. Cosa aggiungere allora a questo vino di 16 anni fa appena uscito dalla cantina di Roberto e Generoso Di Meo? Ma che si tratta di un Fiano di Avellino poffarabacco! Lo abbiamo bevuto su una pizza davvero fantastica, la Cilent081 con mozzarella di bufala, olive Salella ammaccate del Cilento, cacioricotta di Cicco di Buono e pomotto di Robo pensata nella pizzeria Prisco di Cava de Tirreni e abbiamo centrato l'abbinamento perfetto. Ormai

il progetto di Roberto Di Meo è definitivamente decollato per raggiungere vette impensabili con i bianchi d'annata: ormai lo trovo nei ristoranti pluristellati ed era ora che qualcuno si accorgesse di questa uva anche fuori dalla Campania. La freschezza del bicchiere e la complessità olfattiva di questo vino sono davvero incredibili, alla cieca può competere con i più grandi bianchi del mondo senza timore reverenziale.



COLLE DEI CERRI
FIANO DI AVELLINO
2008 DOCG
DI MEO
SALZA IRPINA
Contrada Coccovoni
Tel. 0825 981419
www.dimeo.it
Enologo
Roberto Di Meo