

Le Guide de
L'Espresso

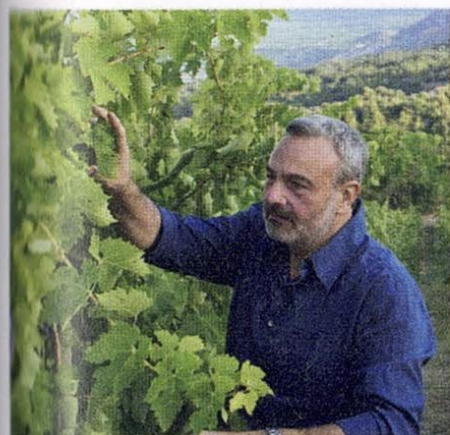
2023



I 1000 VINI
d'Italia



In foto: Roberto Di Meo, enologo e proprietario.



Salza Irpina, due passi da Avellino, un progetto territoriale magnifico, quello iniziato e tuttora condotto da **Roberto**, che all'inizio degli anni '80, insieme ai fratelli Erminia e Generoso, rileva l'azienda dei genitori, collocata in collina, proprietà un tempo fra i possedimenti dei Principi Caracciolo. Fin dall'inizio il lavoro è incentrato sulla cura e raffinatissima fattura di territoriali di impeccabile e giustificata fama come Aglianico, Fiano e Greco, che vengono resi in tutte le loro sfumature, sia in versioni di immediata beva che in letture più complesse, destinate ad approfondire le potenzialità di invecchiamento varietale. Completano la linea dei vini le raffinate grappe monovitigno, due liquori e un brandy, che attualizzano ricette familiari custodite gelosamente.

**TAURASI
DOCG
RISERVA
VIGNA OLMO
2015**



RANGE DI PREZZO:



Dall'omonima, straordinaria vigna collocata a Montemarano, a quasi 900 metri di altitudine, vendemmia nella prima decade di novembre. Affinato in botte grande di Slavonia, note di mirtillo al naso, con tocchi di polvere di liquirizia e alloro, palato sapido-salmastro, con ritorno fruttato-officinale.

OTTIMO CON:



**FIANO
DI AVELLINO
DOCG
2022**



RANGE DI PREZZO:



Un Fiano nitido, di grande precisione ed accuratezza di fattura. Al naso, biancospino e pesca bianca, con sentori di salvia limonata e finale iodato-salmastro. Ben bilanciato e teso alla bocca, con bella spalla acida e chiusura su note salmastro-fruttate.

OTTIMO CON:

