SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

100 ANNI 100V DI IDEE

2027

I VINI DI VERONELLI

GUIDA ORO

13.219 VINI
1.618 PRODUTTORI
48 STELLE POLARI
434 TRE STELLE ORO
44 GRANDI ESORDI
6 MIGLIORI ASSAGGI
10 SOLE

IN OMAGGIO
APP I VINI DI
VERONELLI **2027**

SOLE
2027

Il premio speciale della Guida Oro I Vini di Veronelli è assegnato dalla Redazione, su proposta dei Curatori, in modo del tutto indipendente dal punteggio in centesimi. Il Sole vuole premiare, veronellianamente, il racconto del vino: la sua singolarità, la storia, l'impegno, i valori etici e civili. In questa edizione viene attribuito a dieci vini.

Cuvée 100 Roberto Di Meo
Fiano Campania s.a.

Di Meo · Salza Irpina AV



Roberto Di Meo dimostra al mondo la longevità del Fiano di Avellino per precisa scelta di filosofia aziendale: quest'anno, per esempio, è uscito in commercio con un fiano del 1993, rimasto in affinamento per ben 32 anni, convinto com'è che il tempo sia il miglior alleato di un grande vitigno e vino. Ricerca, memoria e longevità sono il suo mantra. In un 2026 che celebra il quarantennio dalla fondazione, Di Meo ha creato un Fiano di Avellino da un assemblaggio di dieci diverse annate: 2006, 2009, 2010, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019, 2020, 2022. Un filo bianco che conduce annate diverse fra loro nel bicchiere, componendo una trama armoniosa che colpisce per freschezza, struttura e brillantezza espressiva.
La Cuvée 100, che comprende un arco di tempo di 20 anni, suona una musica sinfonica su più livelli tonali, orchestrando una complessità di immediata percezione che resta a lungo nella memoria. **AP**

Cosa può diventare un grande bianco d'Irpinia quando nasce da una vigna vocata e riposa per lunghi anni sulle proprie fecce fini? Da questa intuizione di Roberto Di Meo nasce la Linea Tempo, progetto pionieristico dedicato alla longevità di Fiano di Avellino e Greco di Tufo. La collezione comprende sole Riserve, affinate dai 9 ai 18 anni prima della commercializzazione, a dimostrazione dello straordinario potenziale evolutivo dei grandi bianchi irpini. Le cinque etichette – Alessandra, Erminia, Vittorio, Generoso e Colle dei Cerri – richiamano la storia della famiglia e raccontano una ricerca enologica fondata sul valore del tempo. Creata nel 1986, l'azienda Di Meo produce anche liquori e distillati e, da oltre vent'anni, promuove il patrimonio artistico e culturale della Campania con il proprio Calendario da collezione. La ricerca sull'affinamento trova oggi il suo culmine in due vini da collezione: 1993, Fiano affinato per 33 anni tra acciaio e bottiglia, prodotto in edizione limitata su assegnazione, e la Cuvée 100 Roberto Di Meo, assemblaggio di dieci annate di Fiano realizzato nel 2025. Il nome celebra i 60 anni di Roberto Di Meo e i 40 anni dell'azienda. **€**

★★★	Campania Falanghina	2025	IGT				65.000	D	AP **92**
	Cuvée 100 Roberto Di Meo Fiano Campania	s.a.	IGT		ha 15		5.000	H	AP **94**
★★★	Fiano di Avellino	2025	DOCG		ha 15		65.000	D	AP **92**
☆☆☆	Fiano di Avellino Riserva Alessandra	2015	DOCG						
★★★	Fiano di Avellino Riserva Colle dei Cerri	2008	DOCG				4.500	H	
★★★	Fiano di Avellino Riserva Erminia	2004	DOCG				4.000	H	
★★★	Greco di Tufo	2025	DOCG				63.000	D	AP **92**
★★★	Greco di Tufo Riserva Vittorio	2010	DOCG				4.500	H	
★★★	Campania Aglianico	2021	IGT				30.000	D	AP **90**
★★★	Taurasi Riserva Vigna Olmo	2017	DOCG				30.000	G	AP **93**

Cuvée 100 Roberto Di Meo Fiano Campania s.a.

AZIENDA AGRICOLA
Di Meo

AV SALZA IRPINA
Contrada Coccovoni 1
0825 981419
info@dimeo.it
dimeo.it

Altre produzioni: distillati
Visitabile su prenotazione · Vendita diretta · Vendita on-line

PROPRIETARIO Roberto e Generoso Di Meo
IN CANTINA Roberto Di Meo
IN VIGNA Roberto Di Meo
ETTARI VITATI 30
ANNO DI FONDAZIONE 1986
BOTTIGLIE ANNUE TOTALI 300.000