

Vinibouoni d'Italia

L'unica guida ai vini
autoctoni per un
viaggio nella tradizione
dei nostri territori

a cura di **Mario Busso**
e **Alessandro Scorsone**

20
26



Touring Club Italiano



C.da Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina (AV) - Tel. 0825 981419 - www.dimeo.it

Il coraggio di osare non è mai mancato a questa storica azienda le cui redini sono nelle mani di Roberto Di Meo. Quel coraggio di osare che si coglie pienamente sorseggiando Alessandra, un Fiano che arriva in degustazione con dieci anni di vita. Giallo dorato carico ma ancora vivissimo alla vista; frutta matura, idrocarburi, note balsamiche e nocciola al naso; bocca tesa, ampia, ancora decisamente fresca e sapida. Vino che ottiene la Corona. Il Fiano dona note fruttate decise, intense; tanto frutto in bocca, sorretto da spalla acida notevole. Brillante, giallo paglierino la Falanghina, con note erbacee all'olfatto e al gusto. Più complessi e muscolosi, energici, i tratti identificativi del Greco.

Bottiglie: 350.000

Vitigni:
Fiano, Aglianico,
Greco, Falanghina

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA ALESSANDRA 2015	TOP 300	★★★★★	13,5%	60-63 €
FIANO DI AVELLINO DOCG 2024		★★★★★	13,5%	18-20 €
CAMPANIA IGT FALANGHINA 2024		★★★★	13,0%	15-17 €
GRECO DI TUFO DOCG 2024		★★★★	13,5%	18-20 €