

DANIELE CERNILLI

GUIDA ESSENZIALE AI
VINI
D'ITALIA 2015

MONDADORI

Doctor  Wine

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 450.000

VENDITA DIRETTA

VISITE ALL'AZIENDA (su prenotazione)

METRI QUADRATI DI VIGNETO 30

RISTORAZIONE

Un grandissimo vino, uno dei migliori bianchi d'Italia, segna il rilancio ormai completo di questa bella e valida azienda irpina, che quest'anno entra nella maggiore età. Si tratta del Fiano di Avellino Erminia Di Meo del 2000, che s'impone con decisione su tutta la peraltro vasta e valida gamma. Roberto, Ermina e Generoso Di Meo possono andar fieri di quanto hanno fatto e dei vini che oggi presentano, ben fatti e a costi ragionevoli.

93 € 35,00

Fiano di Avellino Erminia di Meo 2000

Da uve fiano. Affinato in acciaio sur lie per nove anni. Giallo paglia intenso. Naso di straordinaria complessità, note minerali, di pietra focaia, poi agrumate, di cedro e di erbe aromatiche, timo, maggiorana. Sapore pieno ma agile, solido ma fresco, salato, di impressionante lunghezza.

88 € 25,00

Taurasi T Riserva 2008

Da uve aglianico. Due anni in botti di varia grandezza. Granato intenso e cupo. Note di amarena, lievi di tamarindo e di spezie dolci. Sapore ricco, possente, lievemente tannico, caldo e persistente.

87  € 10,00

Greco di Tufo G 2013

Da uve greco. Affinato in acciaio. Giallo paglia chiaro. Naso tipico, di mandorla, lievemente fermentativo, poi pesca bianca. Sapore salato, pieno, di buona persistenza.

DI MEO

Contrada Coccovoni, 1
83050 Salza Irpina (AV)
Tel. +39 0825 981419
Fax +39 0825 986333
info@dimeo.it
www.dimeo.it
 Di-Meo-Vini

ANNO DI FONDAZIONE 1986

NOME DEL TITOLARE Fratelli Di Meo