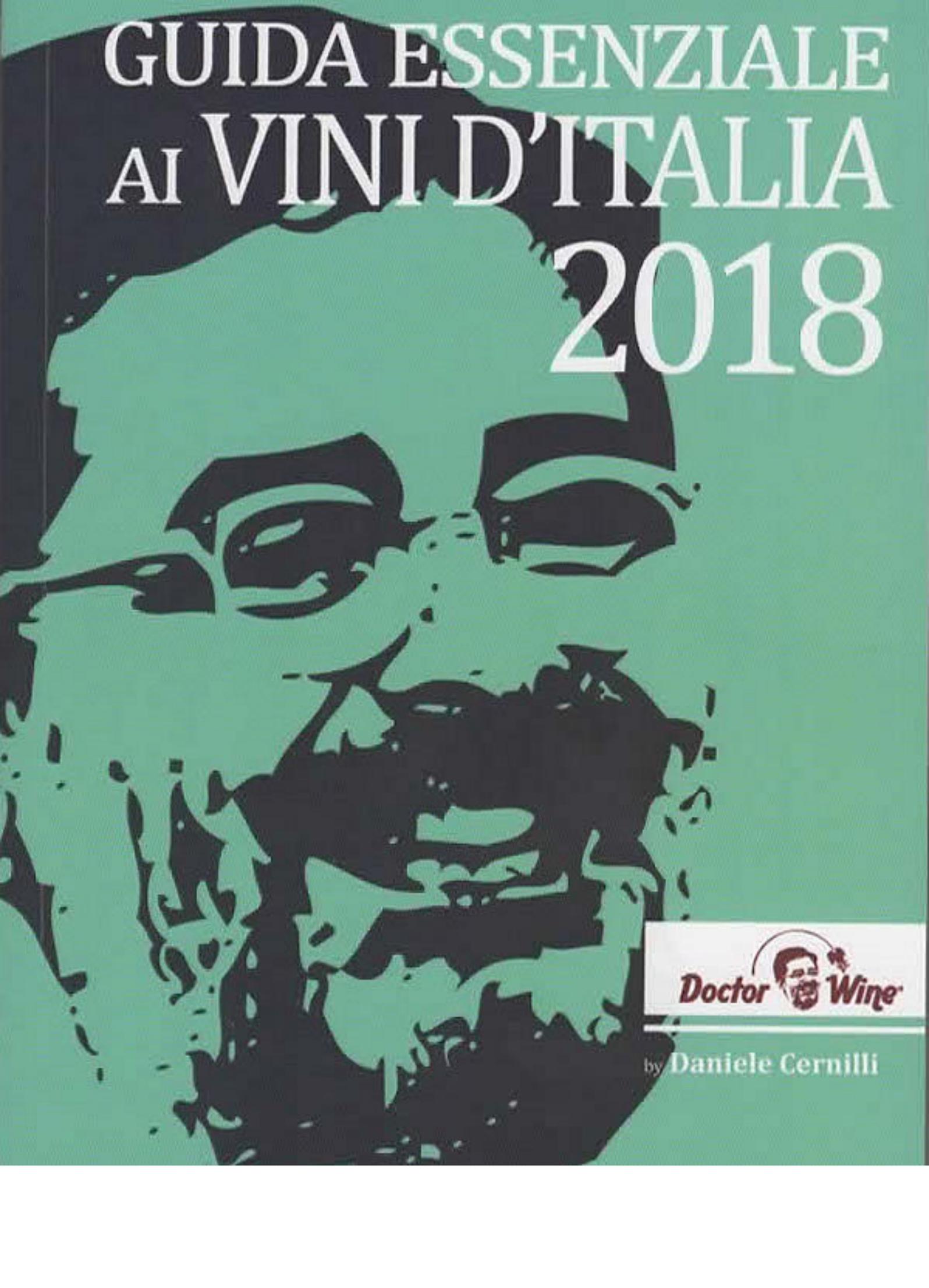


GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2018



Doctor Wine

by Daniele Cernilli



DI MEO

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

ANNO DI FONDAZIONE 1986

NOME DEL TITOLARE Fratelli Di Meo

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 450.000

VENDITA DIRETTA

VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE

ETTARI DI VIGNETO 30

RISTORAZIONE

Roberto, Erminia e Generoso Di Meo conducono con passione l'azienda di famiglia nata nel 1986, a Salza Irpina, con sede nello splendido casale settecentesco appartenuto ai Principi Caracciolo. Da anni ci regalano vini emozionanti, come la Riserva di Taurasi Hamilton 2008 premiata lo scorso anno con il faccino. Quest'anno presentano due bianchi di altissimo spessore: il Greco di Tufo Vittorio e il Fiano di Avellino Alessandra, oltre al Taurasi Vigna Olmo Riserva.

95 € 18,00

Greco di Tufo Vittorio 2007

Da uve greco. Affina in acciaio. Giallo dorato. Olfatto ricco nei profumi di pompelmo, nespola, erba medica, zafferano e nota fumé. Al palato è integro, salino e con acidità che crea agilità ed equilibrio. Finale compatto, lungo e profondo. Vino di grande finezza.

94 € 18,00

Fiano di Avellino Alessandra 2012

Da uve fiano. Affina in acciaio per 36 mesi. Giallo dorato carico. Naso articolato, con profumi di cedro, pompelmo, origano e sfumature di idrocarburi.

ro. Sapore pieno, agile, salino e con rinfrescante acidità. Dinamico e con ottima progressione.

91 € 35,00

Taurasi Vigna Olmo Riserva 2008

Da uve aglianico. Matura in legni differenti per 24 mesi. Rubino con unghia granato. Note di spezie dolci, amarena e leggero sottobosco. La bocca è energica, strutturata e sapida. Buon corpo e finale persistente.