

# GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2020



by **Daniele Cernilli**

■  95

€ 100,00

### **Taurasi Vino Blu Riserva 2012**

*Da uve aglianico. Matura in legno differente per 18 mesi. Rubino granato luminoso. Al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea con una nuance affumicata. Al palato è pieno, fresco, dotato di importante acidità e tannini finissimi. Un vino di grande integrità, dinamico e lunghissimo.*


■ 94

€ 30,00

### **Taurasi Vigna Olmo Riserva 2011**

*Da uve aglianico. Matura in legno per 24 mesi. Rubino con nuance granato. Lo spettro aromatico ha note d'arancia rossa, china, liquirizia e spezie. Al palato è salino, fresco e con tannini fitti e fini. Il finale è lungo e profondo.*

□ 93

 € 15,00

### **Fiano di Avellino 2018**

*Da uve fiano. Acciaio. Giallo paglia brillante. I profumi sono nitidi di macchia mediterranea, ostrica, cedro e susina. Al palato è scattante, fresco, salino e di ottima lunghezza.*