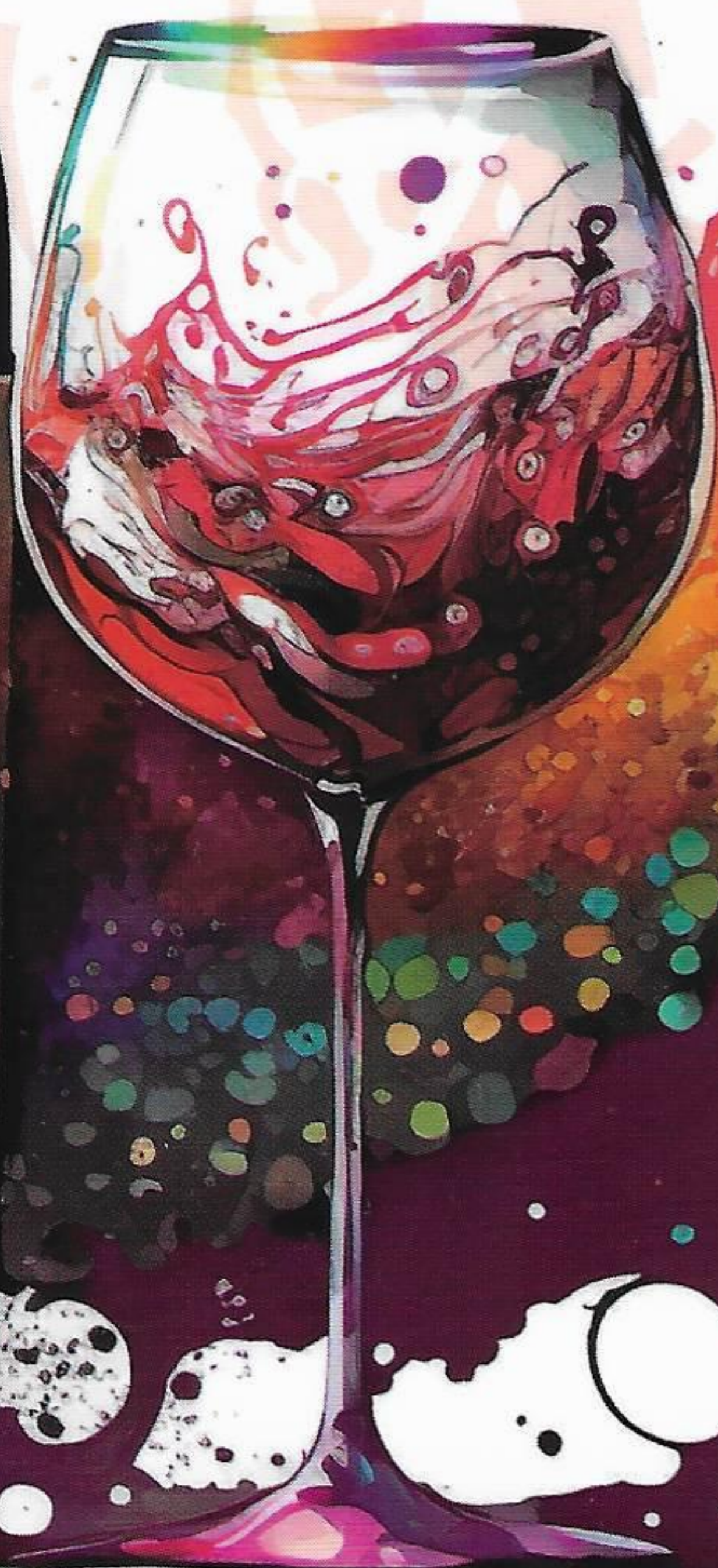


# GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

10  
ANNI



**Doctor Wine**  
by Daniele Cernilli

## ★ ★ Di Meo

Contrada Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina (AV) - Tel. +39 0825 981419 - [info@dimeo.it](mailto:info@dimeo.it) - [www.dimeo.it](http://www.dimeo.it) 

Anno di Fondazione **1986**

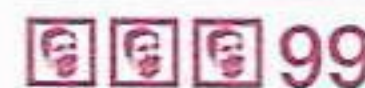
Titolare **Fratelli Di Meo**

 30  450.000



Roberto 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. I loro vini emozionano sempre, in particolare quelle gemme che escono solo in particolari annate, come il Taurasi Riserva Hamilton, un capolavoro di equilibrio e finezza, o il Fiano di Avellino Erminia Di Meo, un cru che viene rilasciato parecchi anni dopo la vendemmia.

### Fiano di Avellino Erminia 2004

 99

€ 100,00

100% Fiano. Acciaio. Giallo paglia brillante. Ampio spettro nasale di albicocca, melone, papaya e macchia mediterranea. Bocca decisa, salina, tesa e pervasa da un'infinita freschezza. Chiude con un lungo finale e con una profonda persistenza.

### Fiano di Avellino 2022

93

€ 20,00

100% Fiano. Affina in acciaio. Giallo paglierino verdolino. Naso di felce, camomilla, erba medica e sbuffi di menta. Palato teso, dinamico e di lunga progressione.

### Greco di Tufo 2022

93

€ 20,00

100% Greco. Acciaio. Giallo paglia, luminoso. Note di cedro, salvia, rosmarino e nocciola. Al palato è mediterraneo, salino e con un finale persistente e disteso.