

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2026

Doctor Wine
by Daniele Cernilli



★ ★ Di Meo

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

Anno di Fondazione **1986**

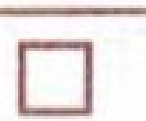
Titolare **Fratelli Di Meo**

 30  450.000

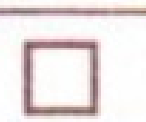
Roberto e Generoso Di Meo conducono con passione l'azienda di famiglia nata nel 1986, a Salza Irpina, con sede nello splendido casale settecentesco appartenuto ai Principi Caracciolo. I loro vini emozionano sempre, in particolare quelle gemme che escono solo in particolari annate, come il Taurasi Riserva 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 Riserva Alessandra 2015

 97  € 65,00

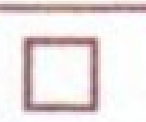
100% Fiano. Acciaio. Giallo paglierino dorato. Profumi di camomilla, agrumi, pesca e nuance affumicate. Al palato è verticale, ampio, salato e con nerbo acido in evidenza. Chiusura lunga e persistente.

Fiano di Avellino 2024

93  € 22,00

100% Fiano. Acciaio. Giallo paglierino, luminoso. Naso di fiori gialli e bianchi e nocciola. Fresco, verticale e con una accentuata sapidità in chiusura.

Greco di Tufo 2024

93  € 22,00

100% Greco. Acciaio. Giallo paglierino luminoso. Impatto olfattivo di frutta gialla e agrumi. All'assaggio ha struttura, è salino, ampio e molto fresco. Chiude con persistenza.