

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2027

15²⁰¹¹⁻²⁰²⁶
Doctor Wine®
by Daniele Cernilli



★ ★ Di Meo

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



Anno di Fondazione **1986**

Titolare **Roberto e Generoso Di Meo**

30 300.000



Roberto Di Meo e suo fratello Generoso hanno trasformato la storica casina di caccia di famiglia, a Salza Irpina, in una cantina di riferimento per la produzione di vini dalla straordinaria longevità. I bianchi, in particolare, offrono esperienze di degustazione fuori dall'ordinario. Ne è prova il 1993 Fiano, immesso sul mercato solo pochi mesi fa e già finito. Lo presentiamo quindi senza punteggio. Ma anche i rossi si distinguono per eleganza, profondità e personalità. I loro vini emozionano sempre, in particolare quelle gemme che escono solo in particolari annate.

Fiano 1993



€ 350,00

100% Fiano. Acciaio per 31 anni. Paglierino dai riflessi verdolini, luminoso. Naso amplissimo ed estremamente complesso, con note di frutta bianca, pietra focaia, buccia di agrumi e un delicato tocco

balsamico. Sorso ampio, avvolgente, salino. Agile, sottile, equilibrato e di straordinaria persistenza. Chiude con una suggestiva nuance di ostrica che accompagna l'intera progressione gustativa.

Taurasi Riserva Vigna Olmo 2017

95

€ 45,00

100% Aglianico. 24 mesi tra botte grande e tonneau. Rosso granato intenso. Naso ampio e articolato, con richiami di prugna, mirtillo, note balsamiche e spezie fini. Il sorso è fresco e morbido, con tannini ben integrati e una lunga chiusura di grande eleganza.

Campania Fiano Cuvée 100 Roberto Di Meo

94

€ 110,00

100% Fiano di 10 annate. Acciaio. Giallo paglierino dorato. Profumi di pesca, chiodi di garofano, zafferano e gesso. Al palato è verticale e persistente, sostenuto da acidità, da una struttura solida e da una chiusura lunga e appagante.

Greco di Tufo 2025

94

€ 20,00

100% Greco. Acciaio.