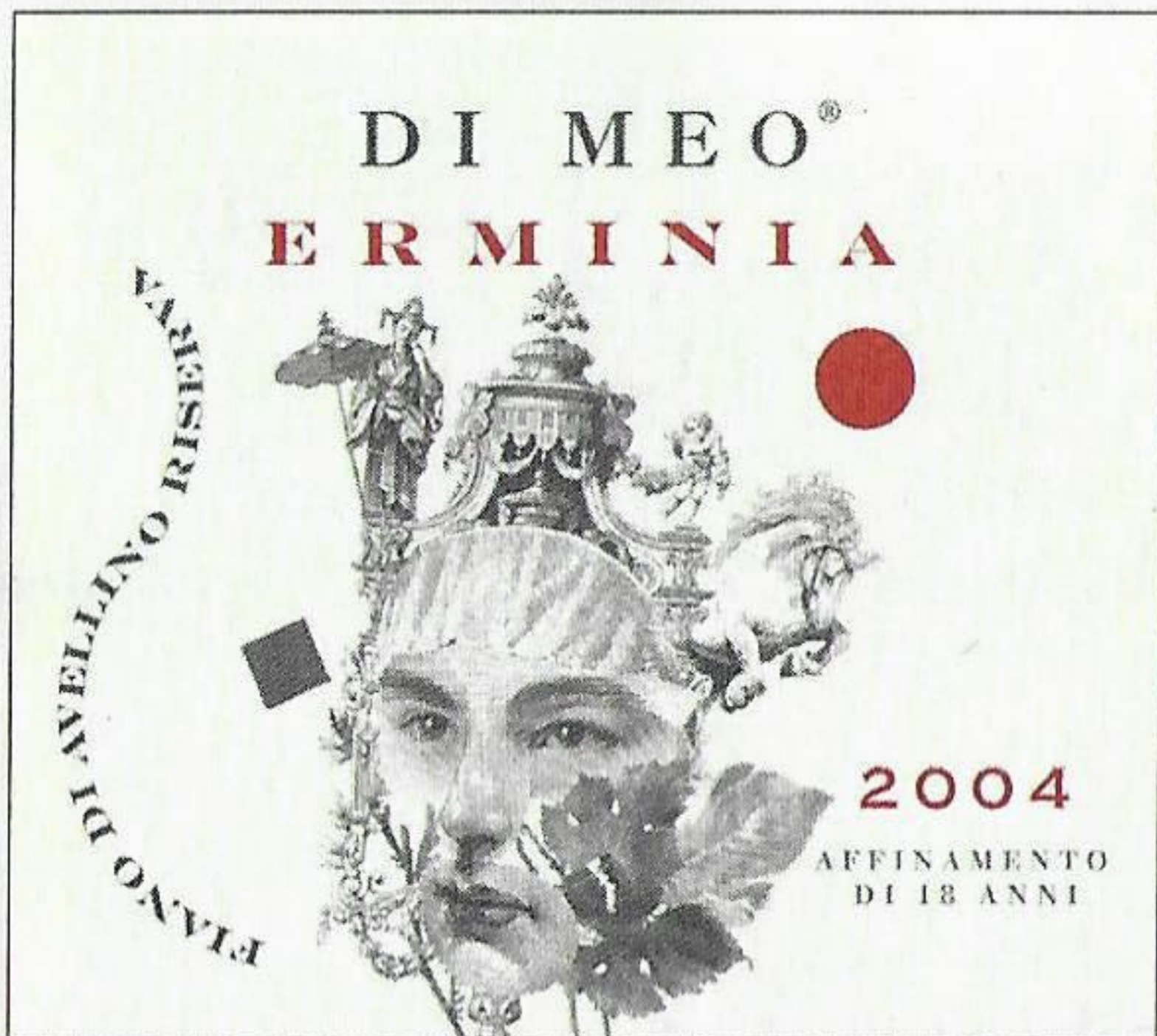


falstaff

WEIN GUIDE

ITALIEN

2024



DI MEO

Contrada Coccovoni 1, 83050 Salza Irpina (AV)

T: +39 0825 981419, info@dimeo.it

dimeo.it

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Kellermeister: Roberto Di Meo

Kontakt: Paola Vitale

Produktion: 30 Hektar

Anfang der 1980er-Jahre übernahmen die Geschwister Erminia, Generoso und Roberto Di Meo den Bauernhof ihrer Eltern, der nur wenige Kilometer von Avellino entfernt in Salza Irpina liegt. Das Anwesen, das einst den Fürsten Caracciolo gehörte, ist von sanften, luftigen Hügeln umgeben

und wird von einem charakteristischen Jagdhaus aus dem 18. Jahrhundert überragt. Das Ziel der drei Geschwister war und ist es, Weine aus autochthonen Rebsorten wie Fiano, Greco, Aglianico und Coda di volpe zu erzeugen. 1986 kamen die ersten Familienweine auf den Markt: Das Weingut Di Meo war geboren.

94 Erminia Fiano di Avellino DOCG 2004

13,5 Vol.-%, NK

Strahlendes Strohgelb mit goldenem Kern. In der Nase einladender Duft nach reifen Quitten, Orangenzeste, Feuerstein und Bienenwachs. Am Gaumen cremig und weich, feine Reifnoten mit facettenreichem Säurebogen, saftigem und langem Finale.

93 Fiano di Avellino DOCG 2022

13,5 Vol.-%, KK

Intensives, leuchtendes Strohgelb mit goldenem Schimmer. Expressive Nase, erinnert an reife Marille, dahinter etwas Zitronenzeste und Lakritze. Am Gaumen viel Saft, ausgewogen, von cremiger Textur, vibrierende Säure, salziges, anhaltendes Finale.

93 Greco di Tufo DOCG 2022

13,5 Vol.-%, KK

Transparentes Strohgelb mit Silberschimmer. In der Nase laktische Anklänge und Steinobst, erinnert etwas an Marillenjoghurt, dahinter Meeresluft sowie ein Hauch Haselnuss. Am Gaumen saftig und spannungsgeladen, geradlinig, animierend, erfrischende Säure, salziger, langer Abgang.

92 Campania Falanghina IGT 2022

13 Vol.-%, KK

Intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase viel Zitrusfrucht, Limette und Zitrone, Weihrauch und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ausgesprochen frisch und geradlinig, erfrischende Säure, tolle Spannung, viel Salz im Abgang.

94 Vigna Olmo Taurasi Riserva DOCG 2015

14 Vol.-%, NK

Leuchtendes, sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach reifen Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, dann ein Touch Unterholz. Am Gaumen mit gut integriertem und samtigem Gerbstoff, mundfüllend, saftig, mit lang anhaltendem Finale.

90 Campania Aglianico IGT 2018

13,5 Vol.-%, NK

Sehr dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiver Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, Leder, Veilchen und balsamische Noten. Am Gaumen frisch und mit feinmaschigem Tannin, leicht trocknend im mittleren Finale.