

i  
1000  
vini  
d'Italia  
2025

# Di Meo

Attività



Indirizzo

Contrada Coccovoni, 1  
Salza Irpina (AV)

Contatti

0825 981419  
info@dimeo.it  
dimeo.it

Salza Irpina, due passi da Avellino, un progetto territoriale magnifico, quello iniziato e tuttora condotto da Roberto, che all'inizio degli anni '80, insieme ai fratelli Erminia e Generoso, rileva l'azienda dei genitori, collocata in collina, proprietà un tempo fra i possedimenti dei Principi Caracciolo. Fin dall'inizio il lavoro è incentrato sulla cura e raffinatissima fattura di territoriali di impeccabile e giustificata fama come Aglianico, Fiano e Greco, che vengono resi in tutte le loro sfumature, sia in versioni di immediata beva che in letture più complesse, destinate ad approfondire le potenzialità di invecchiamento varietale. Completano la linea dei vini le raffinate grappe monovitigno, due liquori e un brandy, che attualizzano ricette familiari custodite gelosamente.



## Fiano di Avellino DOCG 2023

Points

97

Range di prezzo

€€



Un Fiano di eccellenza, con profumi intensi e stratificati di fiori di limone, pesca bianca e litchi con accenni di idrocarburi. Al suo ingresso in bocca è affilato, tagliente, ma si allarga rapidamente rivelando spessore e profondità. Finale avvolgente con ritorni di zenzero.

## Greco di Tufo DOCG Riserva Vittorio 2010

Points

95+

Range di prezzo

€€€



Profumi intriganti e stratificati di mela golden, mimosa e salvia bianca, con una sottile nota di cenere in chiusura di naso. Al palato rivela spessore, equilibrio e grande intensità gustativa, con una piacevole sensazione sapido-salmastra e una lieve tostatura sul finale.