

Radici**Guides**

RA
Wines **DI**
CI 

*Guide to native wines of Southern Italy
for wine lovers and experts*

Guida ai vini autoctoni del Sud Italia
per esperti ed appassionati

VII edition | 2016

FIANO

CAMPANIA

ALESSANDRA 2010
FIANO DI AVELLINO DOCG
DI MEO

vintage/annata:

2010

alcohol level / gradazione alcolica:

12,50%

grapes and percentages / uvaggi e percentuali:

Fiano di Avellino 100%

number of bottles produced / numero bottiglie prodotte:

9.000

retail price/prezzo in enoteca:

15,00 euro

The national jury chose to award the choice of Roberto Di Meo to present a Fiano from 2010 with honours. The wine offers great pleasantness for its sweet-smelling notes of fruit and sulphur. The introduction on the palate shows depth and notable complexity with a decisive intervention of a remarkable acidic backbone that maintains the taste. It is perfect for pairing with seafood and fresh and mature cheeses.

Premiata dalla giuria nazionale con l'alloro la scelta di Roberto Di Meo di presentarsi con un Fiano del 2010 a cui si riconosce grande piacevolezza per le sue profumate note fruttate e sulfuree; al palato l'ingresso è di spessore e notevole complessità con il deciso intervento di una rimarchevole spalla acida che ne sostiene il bel sorso. Perfetto se abbinato ai frutti di mari e a formaggi freschi e stagionati.



DI MEO
C.DA COCCOVONI, 1
SALZA IRPINA (AV)

www.dimeo.it
info@dimeo.it