



Touring Editore

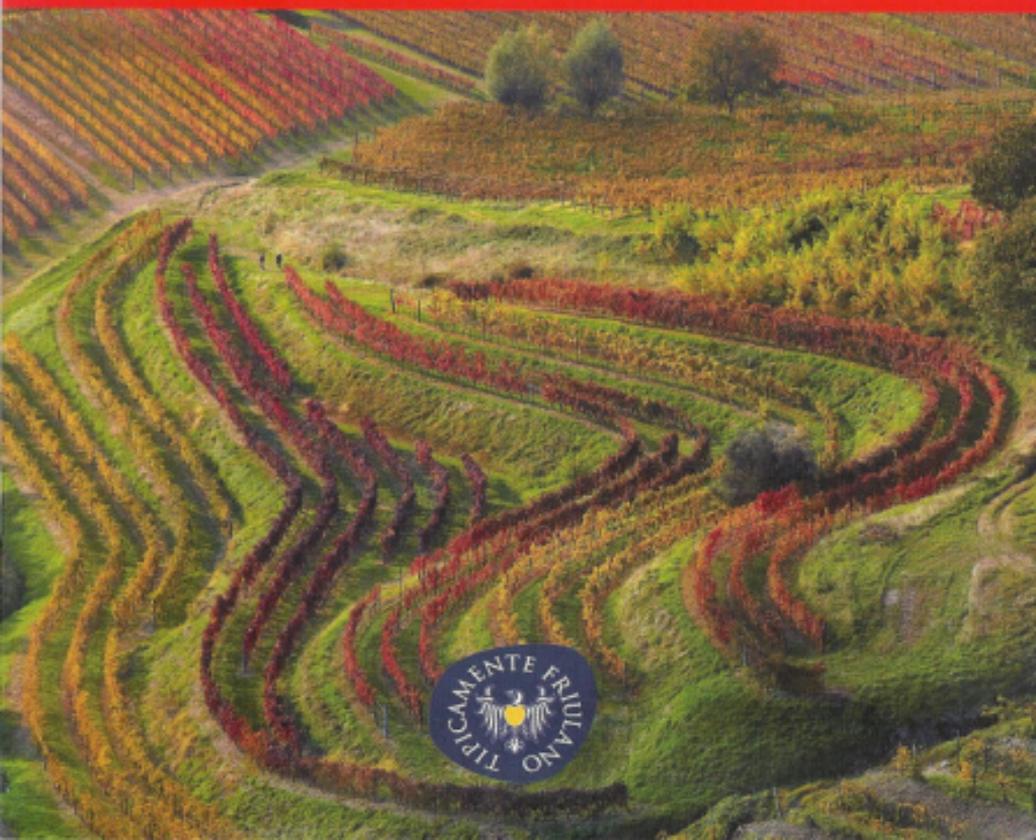
MARIO BUSSO LUIGI CREMONA

VINIBUONI d'Italia

2012

L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI
CON LE MIGLIORI AZIENDE IN ITALIA E ISTRIA

Nuova sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav





Contrada Coccovoni, 1
83050 Salza Irpina (AV)
Tel. 0825 981419
Fax 0825 986333
info@dimeo.it
www.dimeo.it

Bottiglie: 500.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Fiano di Avellino, Aglianico,
Aglianico di Taurasi,
Coda di Volpe, Piediroso

Potremmo chiamarli i "principi del Fiano", visti i risultati delle degustazioni che eleggono, anche quest'anno, il Fiano base a punta di diamante della più che promettente azienda dei fratelli Di Meo, che annette lo splendido casale settecentesco, già dimora di caccia dei principi Caracciolo: deciso e persistente, è un'esplosione di frutta tropicale e agrumi come pompelmo, mandarino e cedro. Notevolissima la Selezione 150°, di ottima acidità e complessità, con note floreali, di agrumi e anice stellato. Migliora il Greco, ricco di sentori fruttati dolci e speziati, seguito dalla Coda di Volpe, fresca e fruttata. Tra i rossi si conferma, ma con una marcia in più, l'Aglianico Don Generoso, deciso nei toni di frutta surmatura, cuoio e spezie.

	Fiano di Avellino Docg 2010	★★★★				€ 11-13
	Fiano di Avellino Docg Selezione 150° Unità d'Italia 2008	★★★				€ 25-27
	Greco di Tufo Docg 2010	★★★				€ 11-13
	Campania Igt Aglianico Don Generoso 2007	★★★				€ 47-50
	Campania Igt Coda di Volpe 2010	★★				€ 7-9