

26 23

## VINI DI VERONELLI

GUIDA ORO

Sei tu che bevi, ed è lui, il vino a farsi soggetto, divieni profetico e ti impegni con desideri futuri.

Demee'

## AZIENDA AGRICOLA

## Di Meo

AV SALZA IRPINA Contrada Coccovoni 1

**J** 0825 981419**■** info@dimeo.it

dimeo.it

Altre produzioni: distillati

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA DEL VINO E DEGLI ALIMENTI Passaggio Don Seghezzi 5 | Bergamo SEMINARIOVERONELLI.IT 🖪 🎯 🗖

Visitabile su prenotazione · Vendita diretta · Vendita on-line

PROPRIETARIO fratelli Di Meo IN CANTINA Roberto Di Meo IN VIGNA Roberto Di Meo ETTARI VITATI 30

All'inizio degli anni Ottanta i fratelli Erminia, Generoso e Roberto Di Meo rilevano la storica azienda agricola dei genitori Vittorio e Alessandrina, posta a pochi chilometri da Avellino, con l'obiettivo di produrre vini a partire dalle varietà più diffuse in Irpinia e di valorizzare il patrimonio di tradizioni ereditato. Vengono impiantati i vigneti e nel 1986 arrivano i primi vini di famiglia: nasce così la cantina Di Meo. Oggi l'azienda è gestita dai fratelli Roberto e Generoso e coltiva vigne di proprietà a Salza Irpina, Montemarano e Montefusco-Santa Paolina da cui si traggono, rispettivamente, uve atte a produrre Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di Tufo.

**	Campania Falanghina	2021	IGT			80.000	C	AP <b>89</b>
***	Fiano di Avellino	2021	DOCG	ha 15		₫ 75.000	С	AP <b>90</b>
	Fiano di Avellino Riserva Alessandra	2013	DOCG		0		G	AP <b>94</b>
**	Greco di Tufo	2021	DOCG			70.000	С	AP <b>89</b>
**	Campania Aglianico	2017	IGT			55.000	С	
***	Taurasi Riserva Vigna Olmo	2013	DOCG			<b>1</b> 35.000	F	
**	Taurasi Riserva Vino Blu	2012	DOCG		$\bigcirc$	3.000	Н	

vino discreto 80-85/100

vino buono 86-89/100

**★★★** vino ottimo **90-93/100** 

94-100/100

TRE STELLE ORO
vino eccellente

vino eccellente non degustato in questa edizione 94-100/100

vino valutato per la prima volta **80-93/100** 

OPDI

vino eccellente alla prima recensione 94-100/100

MIGLIOR ASSAGGIO miglior vino

SOLE

nella tipologia

premio speciale della Redazione