

# Vinibuoni d'Italia

L'unica guida in Italia dedicata  
ai vini autoctoni, per un viaggio  
nella tradizione enologica locale

a cura di **Mario Busso**  
e **Alessandro Scorsone**

Edizione  
**2022**



**Touring Club Italiano**

**DI MEO**



C.da Coccovoni, 1  
83050 Salza Irpina (AV)  
Tel. 0825 981419  
info@dimeo.it  
www.dimeo.it

Solo bianchi presentati in degustazione. Convince pienamente il Fiano: giallo paglierino alla vista; l'impianto olfattivo è tipico della fase giovanile, con un bel floreale e la frutta bianca (pera) a dominare; in bocca il sorso è spiccatamente fresco, acido, con un intenso accompagnamento sapido. Più compresso il percorso del Greco, dal colore giallo paglierino intenso; il naso ha note di frutta gialla, camomilla e altre erbe di campo; in bocca è sapido e lungo, con un finale tipizzato da una piacevole mandorla fresca. Chiude la Falanghina, il cui tratto distintivo è la freschezza di vista (giallo paglierino scarico e brillante), di naso (fiori di acacia e mela), di bocca (spiccata verticalità).

Fiano di Avellino Docg 2020	★★★★★	■	🍷	€ 12-14
Campania Igt Falanghina 2020	★★★★	■	🍷	€ 10-12
Greco di Tufo Docg 2020	★★★★	■	🍷	€ 12-14

Bottiglie: 380.000

Vitigni: Fiano, Aglianico, Greco, Falanghina