

Di Meo Fiano di Avellino

Cuvée 100



Profondo, seducente e articolato, intreccia sensazioni boisé, camomilla, palo santo, erbe mediterranee, caffè bianco, quindi Fiore di salvia, nepitella, frutta secca e cedro. Un'evoluzione composita e di gran classe. Corpo pieno, di buona struttura, tuttavia delicato nell'espressione, raffinato e pulito sino al finale accurato e distinto. Si articola e si allunga come un top player. Dieci annate in questa Cuvée che nasce per doppi festeggiamenti in casa Di Meo.