Il venerdì: Cucina A Sud + La Città € 1,60 - Cucina A Sud + Metropolis (solo provincia di Napoli e Scafati) € 1,30 - Gli altri giorni solo Cucina A Sud € 1,00

ISSN 2611-5921

CUCINA A SUD

N° 112
€ 1,00

Anno 3 Numero 112 del 26/06/2020

Chiara Maci

La regina del food

Ravioli che passione!
Le 20 ricette da non perdere

Raffaele Bonetta
Il pizzaiolo più amato dai pizzaioli

I nostri weekend
Pompei da mangiare

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 (convertito in legge 27/02/04 n. 46) - art. 1 comma 1 - gr. 140

Fiano di Avellino Di Meo

di Antonella Amodio

Tra i vitigni a bacca bianca più eleganti dell'Italia c'è sicuramente il **fiano**, dotato di una finezza espressiva rara e con una caratteristica longevità. È allevato in diversi luoghi del meridione, ma solo nella regione **Campania**, e precisamente nel **territorio irpino**, dove gode della **Docg**, trova la sua massima espressione.

A **Salza Irpina** tra i vigneti della **cantina Di Meo** raggiunge risultati eccezionali su un terreno prevalentemente argilloso a 550 metri s.l.m, dove le vigne, di circa 25 anni, affondano le loro radici.

La cantina produce vino dal 1986 e la sede è nello storico Casino di caccia del 700, appartenuto ai **Principi di Caracciolo**, oggi trasformato in casa di campagna di charm, circondata da vigneti e alberi da frutto.

L'azienda è attualmente condotta da **Roberto**, enologo e responsabile commerciale (nonché **presidente di Assoenologi Campania**) e da **Generoso**, promotore di "***Di Meo Vini ad Arte***", un progetto di valorizzazione e diffusione nel mondo del patrimonio culturale irpino e campano.

Il **Fiano di Avellino 2019** conquista già alla vista per il suo colore giallo paglierino scarico luminoso, mentre all'olfatto si individuano i profumi di agrumi, di frutta a polpa bianca e di fiori di camomilla. Al gusto è fresco, salino e molto persistente, con la vena acida che conferisce piacevolezza e il richiamo alla tipica nota di mandorla fresca chiude il sorso.

Un vino giovane e con lunga vita davanti. A chi intende scoprire pienamente le potenzialità del Fiano di Avellino suggerisco di scegliere vecchie annate, con almeno dieci anni di affinamento, in quanto i vini Di Meo sono ampiamente riconosciuti come vini perenni.

Fiano di Avellino
Di Meo
Contrada Coccovoni 1 - Salza Irpina
Tel 0825 981419
info@dimeo.it
www.dimeo.it

Prezzo orientativo in enoteca:
€ 15,00 circa