

Territori
L'altitudine
 una ricchezza
 per l'Alto Adige

Sfiziofood
 Anche i cuochi
 hanno la passione
 per la griglia

Speciale
Autoctoni
 o internazionali
 i bianchi al top

Bruges
 Città medievale
 con giovani chef
 e sapori inediti

FOOD BE



CAMPANIA

Alessandra, intenso Fiano Docg

PORTA IL NOME DELLA PRIMOGENITA di Roberto Di Meo, titolare dell'azienda di Salza Irpina (Av) con il fratello Generoso, e si chiama Alessandra. La nuova etichetta Di Meo è un pregiato Fiano di Avellino Docg prodotto con uve selezionate del vigneto Alessandra, su terreni collinari argillosi e semi calcarei. È frutto di 36 mesi di affinamento, di cui 18 in acciaio e 18 in bottiglia. Dal caratteristico colore giallo dorato, al naso sprigiona i sentori tipici del vitigno con sfumature floreali (mimosa, camomilla, ginestra) e fruttati (pesca, albicocca), unitamente a piacevoli note di miele di acacia, cera d'api e aromi *fumé*. Al palato è intenso e molto persistente, strutturato e pervaso di freschezza al sorso. Alessandra si abbina felicemente con burrata di Andria, *tartare* di scampi e bottarga, pasta al sugo di rana pescatrice e *soufflé*.



Luca
L'ar
nell

as