

I signori del vino

## Cantina Di Meo la versatilità del Fiano 2024

Elegante e longevo  
esalta tutte le espressioni  
della cucina di mare

**L**a magia del vino è l'adorabile sintesi di luoghi, uomini, storie. Del borgo di Salza Irpina neanche Google sa tutto, 726 o 719 abitanti? Piccolo o grande, decidono i fratelli Di Meo. Dal 1986 fanno conoscere Salza da Manhattan a Pechino. Vini e liquori. Comincia il Ratafià di nonna Erminia, sublime gusto. Infusione di 12 erbe aromatiche con vino Taurasi, foglie di ciliegio e amarena. Finisce l'eccellente Taurasi in due versioni. Forte come una quercia, la famiglia dei buoni sentimenti resiste alle sberle della vita. Roberto, presidente degli enologi campani, "winemaker dell'anno" secondo *Doctor Wine* esalta nella sua missione di qualità il ricordo di Alessandra e sorella Erminia. Le due signore del vino. Svetta il Fiano, il bianco elegante della vigna accanto. Testimonial di longevità gira in tour con Roberto l'annata 1993. Sarà presto a Napoli. Si degusta intanto sul porto di Pozzuoli, Ristorante il Capitano, la vendemmia 2024. Straordinaria versatilità. Accompagna un crudo di scampi e gamberi, poi un plateau di ostriche, non arretra accanto agli spaghetti con riccio dello chef Francesco Costagliola. Fiano da primato. Giallo paglierino brillante, con i suoi 13,5 gradi è intenso al naso con i profumi di pesca bianca e mandorla, ampio in bocca con la distinta acidità che lo rende anche fresco, persistente nel classico finale di nocciola. Non solo vino, il calendario dell'arte ideato da Generoso uomo di profonda sensibilità fa conoscere ogni anno in una diversa capitale i vini Di Meo e un grande borgo di 726 o 719 abitanti. – a.c.

### Dove

#### ► Agricola Di Meo

Salza Irpina (Av)  
T. 0825 981419.  
Prossima alla  
festa dei 40 anni  
Restaurato il  
Casino di caccia  
per eventi.  
Fiano docg 2024  
euro 20

