

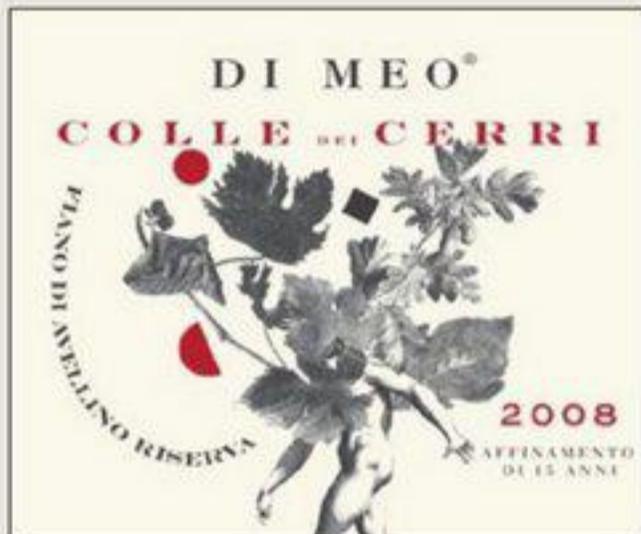
ITALIENS BESTE WEINGÜTER UND WEINE • VERKOSTET • BEWERTET • BESCHRIEBEN

falstaff

WEIN GUIDE

ITALIEN

2025



DI MEO

Contrada Coccovoni 1, 83050 Salza Irpina (AV)

T: +39 0825 981419, info@dimeo.it

www.dimeo.it

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Kellermeister: Roberto Di Meo

Kontakt: Paola Vitale

Produktion: 30 Hektar

Das von den Brüdern Di Meo in Irpinia gegründete Unternehmen produziert seit 1986 Weine und Liköre. Die Weine Fiano di Avellino und Greco di Tufo der Linie Tempo, an denen Önologe und Verkaufsleiter Roberto di Meo seit den 1990er-Jahren mit Hingabe und Leidenschaft arbeitet, über-

zeugen durch ihre Langlebigkeit und genießen große Anerkennung im In- und Ausland. Generoso Di Meo hingegen ist unter anderem Förderer des Vereins »Di Meo Vini ad Arte«, durch das die Familie – ebenso wie durch den Wein – ihre Verbundenheit mit der Heimat und ihrem Herkunftsgebiet ausdrücken will.

96 Vittorio Greco di Tufo Riserva DOCG 2010

13,5 Vol.-%, KK, Stahltank/Flaschenreifung

Sattes Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer. Wunderbar reichhaltige Nase, duftet satt nach Pfirsich und Marillen, im Hintergrund verwoben. Rund und ausgewogen im Ansatz, zeigt viel saftige, gut gereifte Frucht, vor allem Marille, im Finale dann betont salzig und mit langem Nachhall.

93 Greco di Tufo DOCG 2023

13 Vol.-%, KK, Stahltank/Flaschenreifung

Leuchtendes Strohgelb mit zitronengelben Nuancen. Fruchtig und cremig in der Nase nach saftigen Aprikosen, dazu dezente Noten von Wiesenkräutern im Nachhall. Zieht sich weich, aber mit entschiedenem Druck über die Zunge, konzentrierte Frucht, anhaltend.

94 Colle dei Cerri Fiano di Avellino Riserva DOCG 2008

13,5 Vol.-%, KK, Tonneaux Fass/Stahltank/Flaschenreifung

Funkelndes Goldgelb mit feinem Schimmer. Eröffnet mit Noten nach tropischen Früchten, viel Papaya und Mango, dahinter auch leicht nussige Komponenten. Rund und ausgewogen, beeindruckt mit Noten nach Orange und gereiftem Pfirsich, salzig im Finale.

92 Fiano di Avellino DOCG 2023

13,5 Vol.-%, KK, Stahltank/Flaschenreifung

Strahlendes Strohgelb mit goldenen Nuancen. Intensiv und einnehmend in der Nase, Aromen von exotischen Früchten, dazu grünliche Noten von frischem Gras und Disteln im Nachgang. Mit cremigem Schmelz im Trunk, auf belebender Säure, anhaltend und saftig im Abgang.

92 Campania Falanghina IGT 2023

13 Vol.-%, KK, Stahltank/Flaschenreifung

Leuchtendes Strohgelb mit silbrigem Schimmer. Leicht rauchig und mineralisch in der Nase, dazu reife Aprikose und ein Touch Muskatnuss. Am Gaumen weich und seidig mit dichter Frucht und animierender Säure, angenehm saftig mit leicht salzigen Noten im Abgang.

89 Campania Aglianico IGT 2019

13,5 Vol.-%, KK, Tonneaux Fass/Flaschenreifung