Di Meo Fiano di Avellino

Campania - Italië

Wat een aanwinst voor ons aanbod Italiaanse wijnen! Fiano di Avellino behoort niet alleen tot de grote witte klassiekers van Italië, Di Meo geldt ook nog eens als een van de beste producenten van de zuidelijke wijnstreek Campanië. Hun signatuur? Pure wijnen met spanning en een groot bewaarpotentieel. De familie oogst de druiven in hun 20 hectaren fiano-wijngaarden gelegen in Salza Irpinia, wat geldt als Fiano-cru binnen het grotere, heterogene Avellino-gebied. Na de handmatige pluk in oktober ontsteelt Roberto di Meo de druiven en perst ze zachtjes. Vervolgens laat hij het sap vergisten en drie maanden rijpen in roestvrijstalen tanks. En dat levert een schitterende witte op, met finesse, structuur en karakter. Hij is niet alleen zeer gastronomisch, maar ook fantastisch te bewaren. Een prachtwijn!



Proefnotitie

Gelaagde, droge witte wijn met een verfijnde geur van appel, kweepeer, perzik en groene kruiden. Krachtig en puur van smaak met rijp wit pitfruit, veel diepgang en opwekkende zuren. Lange finale met nuances van amandel en rook.

Drinken bij

Prachtige, elegante witte wijn om te drinken bij een verfijnde maaltijd. Heerlijk bij venkelsalade, ansjovissen met citroen, pasta alle vongole of zachte kazen.

Houdbaarheid

Nu mooi; gemakkelijk houdbaar tot 10 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Fiano

Onderscheidingen

2025	Perswijn | juli 2026: 17/20
2024	Vinous | 92/100 | 2024 is brilliant today
2024	Decanter | 92/100 | Remarkably expressive

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl