DI MEO GRAPPA DI FIANO

Grappa (Fiano), Di Meo, Kampanien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Frisches, zart säurebetontes Destillat mit pikanten Obertönen (Sauerampfer, Zitrus); appetitanregend mit kräftiger, floraler Note
Traubensorten	100% Fiano
Alkohol	43 %
Format	50 cl



DI MEO
Das Herz der Kellerei Di Meo, eingeführt vom Vater Vittorio und der Mutter Alessandrina, ist ein wunderschönes Gehöft aus dem Jahre 600 n. Chr. Die Geschwister Erminia, Generoso und Roberto leiten heute die Weinkellerei: Roberto als Önologe, Erminia und Generoso als Marketingleiter fürs In- und Ausland. Die Reben, welche ausschliesslich von Hand gelesen werden, stehen auf 550 m über Meer und sind im Winter durch die umliegenden Berge geschützt. Dadurch herrscht ein angenehmes mildes Klima vor.

http://www.dimeo.it