



VIGNE E VINI NATURALMENTE IRPINI



## TAURASI

DOCG

Vino ottenuto da un'attenta selezione di uve aglianico dei vigneti di proprietà nel comune di Montemiletto. Affinato per oltre 24 mesi in grandi botti di rovere. Alla vista presenta un colore rosso rubino tendente al granato; profumo fine ed intenso con sentori di frutti di bosco, spezie, ciliege e prugne; al palato è avvincente ed elegante dalla lunga persistenza con fragranze di prugna e marasca, pepe nero e liquerizia.

---

*Wine obtained from a careful selection of aglianico grape from the own estate vineyards located in the municipality of Montemiletto. Aged for over 24 months in large oak barrels. At visual examination it presents a ruby red color tending to garnet; fine and intense fragrance with hints of wild berries, spices, cherries and plums; engaging and elegant long persistence taste with scents of plum and cherry, black pepper and licorice.*



## GRECO DI TUFO

DOCG

Vino ottenuto esclusivamente da uve Greco di Tufo provenienti dai vigneti di proprietà siti nei comuni di Tufo e Santa Paolina. Dal colore giallo paglierino tendente al dorato con profumi di frutta a polpa gialla maturi. Al palato si presenta molto sapido e fresco con una notevole persistenza.

---

*Wine produced exclusively from Greco di Tufo grape from the own estate vineyards located in the municipalities of Tufo and Santa Paolina. Straw yellow color tending to gold with yellow ripe fruit aroma. The palate is very fruity and fresh with a long finish.*



## FIANO DI AVELLINO

DOCG

Vino ottenuto esclusivamente da uve fiano selezionate nei migliori siti dell'areale della denominazione di origine controllata e garantita. Vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio, presenta un colore giallo paglierino, elegante e delicato al naso con profumi di pesca ed erbe balsamiche. Al palato si percepisce una buona rotondità sostenuta da un'importante freschezza e sapidità.

---

*Wine obtained exclusively from Fiano grapes selected in the best sites in the area of controlled and guaranteed designation of origin. Vinified and aged exclusively in steel. It presents a pale yellow color, elegant and delicatated scent with aromas of peach and balsamic herbs. The palate perceives a good roundness supported by an important freshness and taste.*



## IRPINIA AGLIANICO DOC

Vino ottenuto esclusivamente da uve aglianico prodotte nei vigneti di proprietà nei comuni di Taurasi e Montemiletto. Dal colore rosso rubino e profumo intenso: si percepiscono note di frutti rossi e spezie. In bocca è dotato di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato.

---

*Aglianico wine made exclusively from grape grown in the owned estate vineyards located in the municipalities of Taurasi and Montemiletto. Ruby red color and intense fragrance: you perceive notes of red fruits and spices. It has a good structure and fresh, fruity and balanced taste.*



## IRPINIA CODA DI VOLPE DOC

La coda di volpe è un antico vitigno campano conosciuto già ai tempi dei romani come “cauda vulpium”. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso si avvertono sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche con prevalenza della camomilla. Secco al palato con bella freschezza e sapori di frutta matura con buona persistenza.

---

*Coda di volpe (fox tail) is an ancient vine from Campania region known already at the times of Ancient Romans as “cauda vulpium”. Wine is straw yellow color with golden reflections, at the nose you can smell white fruit sensors and aromatic herbs with prevalence of chamomile. Dry at the palate with a nice freshness and flavours of ripe fruit with good persistence.*



## BENEVENTO FALANGHINA IGT

Il vitigno falanghina viene coltivato principalmente nella zona del Sannio. Il vino ha un colore giallo paglierino con profilo aromatico intenso con sentori di agrumi, ananas e pesca bianca. Al palato si presenta con buona acidità e sapidità, con sapori che ricordano la frutta matura anche tropicale.

---

*Falanghina vine is cultivated mainly in the area of Sannio. Wine has a straw yellow colour with an intense aromatic profile well balanced with sensor of agrumes, pineapple and white peach.*

*At palates it appears with a good acidity and richness, with flavours which remind of ripe fruit also tropical.*



## **Tenuta del Meriggio**

Azienda Agricola di Bruno Pizza  
Contrada Serra 79181A  
83038 Montemiletto (AV) Italy

---

P.I. 06672881213

C.F. PZZBRN56R01F924H

N. REA 182625 CCIAA DI Avellino

PEC [tenutadelmeriggio@legalposta.it](mailto:tenutadelmeriggio@legalposta.it)

Tel +39 0825 962282

Cel +39 346 3060060

[info@tenutadelmeriggio.it](mailto:info@tenutadelmeriggio.it)

[www.tenutadelmeriggio.it](http://www.tenutadelmeriggio.it)

---

