



2026

I VINI DI VERONELLI

GUIDA ORO

13.758 VINI
PRODUTTORI 1.679
30 STELLE POLARI
TRE STELLE ORO 468
21 GRANDI ESORDI
MIGLIORI ASSAGGI 6
12 SOLE

*Lui vino, io uomo,
capaci di dialogare.*

vino valutato
per la prima volta
80-93/100

GRANDE ESORDIO
vino eccellente
alla prima recensione
94-100/100

vino discreto
80-85/100

vino buono
86-89/100

vino ottimo
90-93/100

TRE STELLE ORO
vino eccellente
94-96/100

STELLA POLARE
vino di straordinaria
eccellenza
97-100/100

vino eccellente
non degustato
in questa edizione

MIGLIOR ASSAGGIO
miglior vino
nella tipologia

SOLE
premio speciale
della Redazione

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
Angelo Silano

AV LAPIO
Via San Nicola 7
320 6921024
angelosilano@gmail.com
angelosilano.it

PROPRIETARIO Angelo Silano
IN CANTINA Angelo Silano
IN VIGNA Angelo Silano
ETTARI VITATI 6
ANNO DI FONDAZIONE 2016
BOTTIGLIE ANNUE TOTALI 10.000

Viticoltura biologica · Altre produzioni: olio extravergine d'oliva
Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Vendita diretta · Vendita on-line

Angelo Silano, classe 1984, è cresciuto tra le colline di Lapio. Enologo e agronomo, dopo esperienze in Francia e a Verona, nel 2010 torna a casa per concretizzare il sogno di una propria cantina. Inizia dalle vigne, con la passione del nonno Angelo nel cuore. Mappatura dei fondi, zonazione, vinificazione per singola parcella, dando vita a dei cru che incarnano le anime della sua terra. L'azienda nasce biologica ma Angelo collabora con gli ambiti accademici "perchè mi stanno strette le sole indicazioni del bio, si può fare molto di più!". Con Rosy, sua moglie, condivide i progetti e l'amore per il vino. A loro figlia Giulia è dedicato il Fiano 2024 "Agiulia". Angelo: "La cantina è sotto la mia casa. Uno spazio semplice, essenziale. Una vecchia scala di 15 gradini mi separa dai miei vini", la stessa riportata nel logo. Poco distante, un vecchio casale ristrutturato è dedicato all'accoglienza.

Fiano di Avellino Agulia	2024	DOCG		732	E	AP 92
Fiano di Avellino Vigna San Nicola	2024	DOCG	ha 1.5	2.630	E	AP 92

«Terza generazione di viticoltori, la prima a produrre vino, Angelo Silano nella sua realtà familiare in biologico certificato è vigneron ed enologo a Lapio, suo borgo natio e terra d'elezione del fiano d'Avellino. All'assaggio, infatti, due interpretazioni lapiane fino all'essenza. Vini di territorio, espressione di artigianalità e di umanità, con caratteristiche di complessità, avvolgente e testura profonda, che progrediscono dinamicamente, percorsi da una vibrante corrente fresca e sapida.» AP