

BIBENDA 2018

DI MEO

C.da Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina AV
Tel. 0825 981416 - Fax 0825 986333
www.dimeo.it - info@dimeo.it

Anno di fondazione: 1996 Proprietà: fratelli Di Meo
Enologo: Roberto Di Meo
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 450.000 Ettari vitati di proprietà: 20 + 10 in affitto
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

Assolute conferme sia dai bianchi che dai rossi dell'azienda agricola Di Meo. Anche quest'anno rimaniamo infatti colpiti dalla meticolosità con cui ogni etichetta riesce ad esprimere il territorio, in chiave profonda per le selezioni e più disinvolta nel caso dei prodotti meno impegnativi. Ed è proprio dalle selezioni che quest'anno i fratelli di Meo ci lasciano senza parole con il Vittorio Greco di Tufo G, dedicato al figlio, annata 2007, proveniente da una selezione di vigna realizzata dall'enologo e fatto maturare solo in acciaio per diciotto mesi. Tutto ciò a dimostrare come il greco possa prestarsi ad invecchiamento, passando dall'acciaio alla bottiglia, e mostrare dopo ben dieci anni tutta la finezza, l'esaltante mineralità, la grande aromaticità e la sua qualità. Prerogative ormai certe della produzione di fratelli Di Meo e che si aggiungono alla severità nella lavorazione vista l'assenza dei due Taurasi, Vigna Olmo Riserva e Selezione Hamilton, non prodotti per basso rendimento delle vigne causa gelata, e che speriamo di ritrovare il prossimo anno.

VITTORIO GRECO DI TUFO 2007

Bianco Docg | 13% | € 20

Dorato brillante. Manifesta all'olfatto sensazioni di mandorla, agrumi, mentuccia, kiwi, zenzero, un piacevole mix di erbe aromatiche ...



Greco di Tufo 100%

GRECO DI TUFO G 2016

Bianco Docg | 13% | € 12,50

Paglierino con riflessi verdolini. Bouquet di fiori bianchi, pesca bianca, pompelmo, susina, mineralità sulfurea, mandorla e un suadente ...



Greco 100%

FIANO DI AVELLINO F 2016

Bianco Docg | 13% | € 12,50

Paglierino con nuance verdoline. Ventaglio odoroso di pera, uva spina, gelso bianco, erbe aromatiche e insistenti toni minerali. ...



Fiano 100%

AGLIANICO A 2014

Rosso Igt | 13,5% | € 11

Rubino, granato sull'orlo. Aromi di prugna matura, gelso rosso, menta, tabacco da pipa, cannella, peonie e velata balsamicità. ...



Aglianico 100%

FALANGHINA S 2016

Bianco Igt | 12,5% | € 10,50

Dorato. Frutta gialla matura, ginestra, nocciola, finocchietto selvatico, pizzico di pepe bianco e mineralità a sostegno di una bocca ...



Falanghina 100%

AGLIANICO ISSO 2015

Rosso Igt | 12,5% | € 10

Rubino con riflessi violacei. Olfatto disposto su note di amarene in confettura, anice stellato, pepe, cannella, tocchi vegetali ...



Aglianico 100%

CODA DI VOLPE C 2016

Bianco Igt | 12,5% | € 9

Paglierino con lampi verdolini. Si alternano all'olfatto profumi di mela renetta, biancospino, iris, cedro, resine balsamiche ...



Coda di Volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10%

VITTORIO GRECO DI TUFO 2007

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Greco di Tufo 100% | Gr. 13% | € 20 | Bottiglie: 5.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Dorato brillante. Manifesta all'olfatto sensazioni di mandorla, agrumi, mentuccia, kiwi, zenzero, un piacevole mix di erbe aromatiche e profonde note minerali. Al palato è grintoso nell'intreccio tra morbidezza e acidità sostenuto da netta sapidità. Persistente, lascia emergere le note minerali fino alla fine del sorso.

Sosta per 18 mesi in acciaio.

Abbinamento: Carpaccio d'orata.

GRECO DI TUFO G 2016

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Greco 100% | Gr. 13% | € 12,50 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Paglierino con riflessi verdolini. Bouquet di fiori bianchi, pesca bianca, pompelmo, susina, mineralità sulfurea, mandorla e un suadente tocco di erbe di campo.

Ben teso al palato per sapidità, persiste al sorso nelle note agrumate e floreali.

Sosta per 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Trota salmonata alle mandorle.

FIANO DI AVELLINO F 2016

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Fiano 100% | Gr. 13% | € 12,50 | Bottiglie: 65.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Paglierino con nuance verdoline. Ventaglio odoroso di pera, uva spina, gelso bianco, erbe aromatiche e insistenti toni minerali. Corpo vibrante, precisi ritorni aromatici, freschezza e gustosa sapidità.

Sosta per 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Trofie al pesto con calamaretti.

AGLIANICO A 2014

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13,5% | € 11 | Bottiglie: 5.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Rubino, granato sull'orlo. Aromi di prugna matura, gelso rosso, menta, tabacco da pipa, cannella, peonie e velata balsamicità. In bocca è morbido, dal tannino fitto e valida acidità.

Sosta per 12 mesi prima in acciaio e poi tra barrique e botte grande.

Abbinamento: Lepre alla cacciatora.

FALANGHINA S 2016

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Falanghina 100% | Gr. 12,5% | € 10,50 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Dorato. Frutta gialla matura, ginestra, nocciola, finocchietto selvatico, pizzico di pepe bianco e mineralità a sostegno di una bocca morbida, di buona struttura e puntellata da viva sapidità.
Sosta per 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Branzino al forno.

AGLIANICO ISSO 2015

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Aglianico 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 5.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Rubino con riflessi violacei. Olfatto disposto su note di amarene in confettura, anice stellato, pepe, cannella, tocchi vegetali e sensazioni balsamiche. Bocca salda e ben tesa, fitto il tannino e persistenza nelle note fruttate.
Sosta per 6 mesi in acciaio e poi tra barrique e botte grande.

Abbinamento: Coniglio porchettato.

CODA DI VOLPE C 2016

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Coda di Volpe 75%, Fiano 15%, Greco 10% | Gr. 12,5% | € 9 | Bottiglie: 35.000 | Tipo bottiglia: 0,750

Paglierino con lampi verdolini. Si alternano all'olfatto profumi di mela renetta, biancospino, iris, cedro, resine balsamiche e squilli minerali. Al palato elegante freschezza ben disciolta a struttura e sapida mineralità.
Sosta per 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Vitello tonnato.