

# BIBENDA 2019

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE  
2100 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI OLI,  
ALLE MIGLIORI GRAPPE



## L'Anno del Presidente

*Guida Bibenda*

*Guida Olio*

DEDICATA AL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA  
CHE CI HA COLORATO IL SOGNO DELLA CULTURA. E CI HA RESI LIBERI.

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

 Vedi su Google Maps

**Primo anno produzione:** 1996  
**Proprietà:** fratelli Di Meo  
**Enologo:** Roberto Di Meo  
**Condizione:** Convenzionale  
**Bottiglie prodotte:** 360.000  
**Vendita diretta:** Sì  
**Vendita online:** Sì  
**Visite azienda:** Sì, su prenotazione  
**Come arrivare:**  
 dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

Rimandato ancora l'assaggio del Vigna Olmo Riserva, rientra invece nella batteria di degustazione il Taurasi Selezione Hamilton Riserva, figlio di una vigna di circa trent'anni, dotato di un patrimonio organolettico sfaccettato e armonico che gli assicurerà una promettente evoluzione. E a proposito di evoluzione anche quest'anno rimaniamo stupefatti dal Fiano, proposto dai fratelli di Meo con l'annata 2003 e nonostante i suoi dieci anni passati in acciaio ci stupisce per le sue sensazioni floreali, fruttate, iodate, smaltate e vegetali, con netti ritorni minerali e ancora tanta freschezza in sostegno; un bel vino da contemplazione, affascinante e che non smetteresti mai di degustare. Il resto della batteria ha uno stile che non disdegna ricchezza gustativa e buona struttura, sempre bilanciate da un giusto apporto acido e da un'elegante sapidità, che nei bianchi si esalta mostrandosi talvolta quale tratto dominante nell'assaggio.

## Vini del produttore

**Taurasi Selezione Hamilton Riserva 2009**  
 Rosso | Docg | 13,5% | € 60



VISUALIZZA

**Fiano di Avellino F 2017**  
 Bianco | Docg | 12,5% | € 15



VISUALIZZA

**Greco di Tufo G 2017**  
 Bianco | Docg | 12,5% | € 15



VISUALIZZA

**Campania Coda di Volpe C 2017**  
 Bianco | Igt | 12,5% | € 10



VISUALIZZA

**Falanghina S 2017**  
 Bianco | Igt | 12,5% | € 12



VISUALIZZA

## Campania Coda di Volpe C 2017



**Produttore:** Di Meo

**Colore:** Bianco

**Uve:** Coda di Volpe 75%, Greco 15%, Fiano 10%

**Gradazione:** 12,5%

**Prezzo:** 10,00 €

**Bottiglie:** 30.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Igt

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

**Grappoli:** 3

**Regione:** CAMPANIA

Paglierino netto con timidi riflessi dorati. Offre all'olfatto sensazioni di mandarino cinese, bergamotto, lime, nespola, albicocca e sbuffi minerali gessosi. Struttura decisamente sapida, con persistenza lunga su impetuosi sapori agrumati e di frutta secca. Sosta in acciaio per tre mesi.

### Abbinamento

Crocchette di patate, Filetto di spigola gratinato.

# Falanghina S 2017



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

**Produttore:** Di Meo

**Colore:** Bianco

**Uve:** Falanghina

**Gradazione:** 12,5%

**Prezzo:** 11,50 €

**Bottiglie:** 60.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Igt

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

**Grappoli:** 3

**Regione:** CAMPANIA

Paglierino con riflessi verdolini. Naso spigliato, dai sentori di glicine, di frutta esotica, litchi, delicate sensazioni vegetali ed un dolce sottofondo di miele e nocciola tostata. Palato ben definito e accentrato nella sapidità e nella pregevole persistenza gustativa fruttata e vegetale. Sosta in acciaio per tre mesi.

## Abbinamento

Pasta e ceci, Cuscus con vongole e calamaretti.

# Fiano di Avellino F 2017



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

**Produttore:** Di Meo

**Colore:** Bianco

**Uve:** Fiano

**Gradazione:** 12,5%

**Prezzo:** 14,50 €

**Bottiglie:** 75.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

**Grappoli:** 3

**Regione:** CAMPANIA

Paglierino limpido. Impianto olfattivo dai ricordi di erba tagliata, fiori di campo, biancospino, glicine, scorza d'agrume e note minerali. Gusto gradevole e fresco, con incisiva vena sapida e persistente nelle note fruttate. Matura in acciaio per tre mesi.

## Abbinamento

Insalata di riso al profumo di mare, Filetto di cernia in crosta di mandorle.

# Greco di Tufo G 2017



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

**Produttore:** Di Meo

**Colore:** Bianco

**Uve:** Greco

**Gradazione:** 12,5%

**Prezzo:** 14,50 €

**Bottiglie:** 60.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

**Grappoli:** 3

**Regione:** CAMPANIA

Paglierino con riflessi dorati. Olfatto disposto su note floreali di mimosa e ginestra, seguiti da soffi erbacei e fruttati di susina gialla e pescauco su sfondo minerale. Corpo avvolgente e caldo, di vibrante sapidità e buona persistenza fruttata. Sosta in acciaio per tre mesi.

## Abbinamento

Crocchette di pollo e piselli, Cavatelli con crema di ceci e baccalà

# Taurasi Selezione Hamilton Riserva 2009



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

**Produttore:** Di Meo

**Colore:** Rosso

**Uve:** Aglianico

**Gradazione:** 13,5%

**Prezzo:** 60,00 €

**Bottiglie:** 3.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

**Grappoli:** 4

**Regione:** CAMPANIA

Rubino con decisi riflessi granato. Ventaglio olfattivo caratterizzato da un bouquet di rose rosse e viole appassite, humus, note ferrose, toni fruttati di marasca e mora di gelso, poi erbe aromatiche, spezie e tabacco da pipa essiccato. Palato complesso e ben definito, impreziosita da vena sapida, con ritorni fruttati e balsamici. Sosta in botti di legno di diversa capacità per ventiquattro mesi.

## Abbinamento

Fettuccine al tartufo, Cinghiale alla cacciatora