BIBENDA 2022

LA GUIDA AI MIGLIORI VINI, GRAPPE, OLI E RISTORANTI D'ITALIA



BIANCO, GIALLO, ROSSO E ROSATO, DA QUALUNQUE COLORE PARTI, INIZIA DAL PROFUMO, ARRIVERAI AL GUSTO.



REGIONI REGIONE CAMPANIA

C.da Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina AV Tel.: 0825 981419 Web: www.dimeo.it Email: info@dimeo.it

♥ Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1996
Proprietario: Tratelli Di Meo
Enologo: Roberto Di Meo
Conduzione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 380.000
Ettari vitati: 30,00
Vendita diretta: Si
Visite in azienda: Si, su prenotazione
Achi rivolgersi: info@dimeo.it
Ristorante in azienda: Si
Possibilità di Pernottamento in azienda: No

dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

Con una storia iniziata da più di trent'anni, Di Neo, contribuisce insieme a tante altre realtà della Campania, a trasmettere e far conoscere la qualità del suoi vitigni autoctoni. I fratelli Di Meo riescono a trarre il megio dia l'ori viente i che consentiono una produziono unica e ben distinta, di assoluta precisione formale e che può vantare vini dal gusto territoriale, schietta e sincera, dove la potenza del vitigno è ben espressa nelle sue declinazioni. Vini ricchi di calore gustativo, equilibrati, scevri da forzature e non amanti del legno, visto solo in Seclusivo utilizzo dell'acciaio. Interessante il Greco di Tufo che dopo dieci anni di ripo soprende per eleganza e tipicità.

Vini del produttore

Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008 Bianco | Docg | 13,0% | € 25

Falanghina 2020 Bianco | Igt | 13,0% | € 12

Fiano di Avellino 2020 Bianco | Docg | 13,0% | € 15

Greco di Tufo 2020 Bianco | Docg | 13,0% | € 15 ide per eleganza e tipicita.

VISUALIZZA

VISUALIZZA

VISUALIZZA

.

₩₩₩ VISUALIZZ

VISUALIZZA



VINO

PA

RISTORANTI LEG

LEGENDA

REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEO

Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008

/ ****



Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg Colore: Bianco

_

Tipologia: Secco

Uve: Greco

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 25 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2007

Dorato nel calice. Bouquet di frutta tropicale, gelso bianco, giglio, magnolia, timo, coriandolo, nocciola, zenzero, soffi di pepe bianco e chiare note minerali in sottofondo. All'assaggio mostro un equilibrio, gustativo che denota un'ottimi integrazione tra alcolicità e spinta acido-sapida prima di chiudere con una lunga scia di timbro vegetale. Vinificazione in acciaio. Maturazione, sempre in acciaio, per ben dieci anni.



Fiano di Avellino 2020



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco Tipologia: Secco

Uve: Fiano

Gradazione: 13,0% Prezzo: 15 €

Bottiglie: 75.000 Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Prima annata prodotta: 1990

Paglierino dai riflessi dorati. Attacco olfattivo caratterizzato da note di pesca bianca, ananas, pompelmo e scorzetta di lime, fiori bianchi a seguire con timide tracce vegetali e minerali. Avvolgente al sorso, mostra un buon equilibrio sostenuto da intense sensazioni agrumate. Vinificazione in acciaio. Maturazione, sempre in acciaio, per tre mesi.

Abbinamento

Grappoli: 4

Crocchette di pollo e piselli. Frittata di cipolla

BIBFN)\\ 2022

RISTORANTI **LEGENDA**

Greco di Tufo 2020



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo Denominazione: Docg

Colore: Bianco Tipologia: Secco

Uve: Greco

Gradazione: 13,0% Prezzo: 15 €

Bottiglie: 70.000 Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

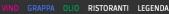
Prima annata prodotta: 1991

Paglierino dai riverberi oro. Olfatto che emana nota di pesca noce, melone invernale, piccola pera estiva, gelso bianco, fresia, finocchietto selvatico, timo, salvia e sottofondo minerale. Decisa freschezza, gusto agrumato e persistenza vegetale caratterizzano il sorso.

Abbinamento

Coniglio al forno con erbette, Dentice al cartoccio

Vinificazione in acciaio. Maturazione, sempre in acciaio, per tre mesi.





Falanghina 2020

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Igt

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Falanghina
Gradazione: 13,0%

Prezzo: 12 €

Bottiglie: 80.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Prima annata produtta: 2014

Paglierino con riflessi oro verde. Sensazioni olfattive che si altalenano dalla pesca bianca al gelso, felce, timo, salvia, scorzetta di e fluttuanti note minerali. Sapido al sorso, pregevole nella proposizione di una lunga scia agrumata che ravviva costantemente l'assaggio.
Vinificazione in accialo. Maturazione, sempre in accialo, per tre mesi.

Abbinamento

Spiedini di mazzancolle al lime, Riso gratinato alle verdure