

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.



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

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: fratelli Di Meo
 Enologo: Roberto Di Meo
 Conduzione: Convenzionale
 Bottiglie prodotte: 380.000
 Ettari vitati: 30,00
 Vendita diretta: Sì
 Vendita online: Sì
 Visite in azienda: Sì, su prenotazione
 A chi rivolgersi: info@dimeo.it
 Ristorante in azienda: Sì
 Possibilità di Pernottamento in azienda: No
 Come arrivare:
 dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

Con una storia iniziata da più di trent'anni, Di Meo, contribuisce insieme a tante altre realtà della Campania, a trasmettere e far conoscere la qualità dei suoi vitigni autoctoni. I fratelli Di Meo riescono a trarre il meglio dai loro vigneti che consentono una produzione 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 l'esclusivo utilizzo dell'acciaio. Interessante il Greco di Tufo che dopo dieci anni di riposo sorprende per eleganza e tipicità.

Vini del produttore

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



VISUALIZZA

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



VISUALIZZA

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



VISUALIZZA

Greco di Tufo 2020
 Bianco | Docg | 13,0% | € 15



VISUALIZZA

Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008



VITTORIO
 GRECO DI TUFO
DEMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
 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 mostra un equilibrio gustativo che denota un'ottima 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 MEIO

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**Grappoli:** 4**Prima annata prodotta:** 1990

Paglierino dai riflessi dorati. Attacco olfattivo caratterizzato da note di pesca bianca, ananas, pompelmo e scorzetta di limone, 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

Crocchette di pollo e piselli, Frittata di cipolla

Greco di Tufo 2020



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

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.

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

Abbinamento

Coniglio al forno con erbette, Dentice al cartoccio

Falanghina 2020



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

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 prodotta: 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 acciaio. Maturazione, sempre in acciaio, per tre mesi.

Abbinamento

Spiedini di mazzancolle al lime, Riso gratinato alle verdure