

BIBENDA 2023

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA,
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,
AI RISTORANTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTI.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE.

l'Italia a tavola.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Di Meo

2 {5}

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: Roberto e Generoso Di Meo
 Enologo: Roberto Di Meo
 Conduzione: Convenzionale
 Bottiglie prodotte: 350.000
 Ettari vitati: 30,00
 Vendita diretta: SI
 Vendita online: SI
 Visite in azienda: SI, su prenotazione
 A chi rivolgersi: info@dimeo.it
 Ristorante in azienda: SI
 Possibilità di Pernottamento in azienda: No
 Come arrivare:
 dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

L'azienda Di Meo, nasce negli anni 80 quando i fratelli Generoso e Roberto rilevano la storica azienda dai genitori Vittorio e Alessandrina. La proprietà appartenuta in passato ai principi Caracciolo è avvolta da dolci e ventilati rilievi collinari dominati dal caratteristico Casino di Caccia del 700. I primi vini di famiglia arrivano nel 1986 nati dal progetto enologico di Roberto di valorizzare il patrimonio culturale e territoriale con vitigni autoctoni. In pochi anni l'azienda si evolve fino a divenire una delle realtà modello per tutto il sud Italia, affiancando ai vini la produzione di liquori, distillati e altri prodotti tipici emblema del territorio irpino. A rendere unica la produzione Di Meo è la longevità dei suoi bianchi Fiano di Avellino e Greco di Tufo della linea Tempo: riserve con vini affinati in acciaio o legno anche per 15 anni, meravigliose sperimentazioni meritevolmente premiate.

Vini del produttore

Fiano di Avellino Alessandra Riserva 2013
 Bianco | Docg | 13,5% | € 30



VISUALIZZA

Fiano di Avellino 2020
 Bianco | Docg | 13,5% | € 17



VISUALIZZA

Greco di Tufo 2021
 Bianco | Docg | 13,5% | € 17



VISUALIZZA

Falanghina 2021
 Bianco | Igt | 13,0% | € 13



VISUALIZZA

5 Grappoli 2022

Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008

Fiano di Avellino Alessandra Riserva 2013



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEO



Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Fiano 100%

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 30 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2003

Giallo paglierino con riflessi aurei luminosi. Il bouquet olfattivo è elegante e complesso con espressione di note minerali, nocciola, mandorla, litchi, papaya, pesca noce, erbe e fiori boschivi, scorza di agrumi e sbuffi di vaniglia e di cocco. È equilibrato ed armonico, con espressione multisensoriale di eleganza e lunga potenza aromatica. Vinificazione in acciaio. Elevazione per 96 mesi in acciaio. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Scaloppine ai funghi, Risotto ai funghi porcini

Fiano di Avellino 2020



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA**Produttore:** Di Meo**Denominazione:** Docg**Colore:** Bianco**Tipologia:** Secco**Uve:** Fiano 100%**Gradazione:** 13,5%**Prezzo:** 17 €**Bottiglie:** 70.000**Tipo bottiglia:** 0,750 L**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni**Grappoli:** 4**Prima annata prodotta:** 1990

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso giungono note minerali, di salvia, di rosmarino, di timo, di litchi, di pesca a polpa bianca, di ananas, di zenzero, di pompelmo giallo e di pepe bianco. Al palato esprime il suo carattere caldo, fresco e sapido con un finale lungo coerente con il profumo integrato da nocciola.

Vinificazione in acciaio. Elevazione per 3 mesi in acciaio. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Spiedini di pesce

Greco di Tufo 2021



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA**Produttore:** Di Meo**Denominazione:** Docg**Colore:** Bianco**Tipologia:** Secco**Uve:** Greco 100%**Gradazione:** 13,5%**Prezzo:** 17 €**Bottiglie:** 65.000**Tipo bottiglia:** 0,750 L**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni**Grappoli:** 4**Prima annata prodotta:** 1991

Giallo con riflessi aurei luminosi. Il profumo evoca sentori minerali, di nocciola, bergamotto, mango, papaya, kiwi, pesca noce, erbe aromatiche e vegetali boschive. Il sorso è caldo, morbido, fresco, sapido con una scia lunga di nocciola, minerale e agrume.

Vinificazione in acciaio. Elevazione in acciaio per tre mesi. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Spaghetti alle noci

Falanghina 2021



REGIONI REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA**Produttore:** Di Meo**Denominazione:** Igt**Colore:** Bianco**Tipologia:** Secco**Uve:** Falanghina 100%**Gradazione:** 13,0%**Prezzo:** 13 €**Bottiglie:** 75.000**Tipo bottiglia:** 0,750 L**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni**Grappoli:** 4**Prima annata prodotta:** 2014

Giallo paglierino luminoso. La freschezza delle note erbacee e floreali aprono a pesca a polpa bianca, sedano, finocchio, ananas acerbo, zeste di limone e sbuffi minerali. In bocca è fresco, sapido, caldo con un'impronta agrumata e erbacea aromatica.

Vinificazione in acciaio. Elevazione in acciaio per tre mesi. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Tagliolini al sugo di telline