

BIBENDA 2024

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,
AI 30 RISTORANTI PROTAGONISTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTI.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE CON LE CAMERE SU VIGNA.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Di Meo

3 {5}

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: 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.

Roberto e Generoso Di Meo sono entusiasti del proprio lavoro, rigorosi nel curare la vigna cercando di ottenere un prodotto di altissima qualità e far emergere al massimo le potenzialità del territorio irpino. La loro gamma di etichette, messa a punto in tanti anni, trasmette immediatamente un'idea di autenticità e non manca di soddisfare qualsiasi palato; nessuna ammiccante opulenza né espressioni anacronistiche, solo carattere fermo senza sciocchi integralismi. Il Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004 rappresenta l'ennesima conferma delle enormi potenzialità del vitigno.

Vini del produttore

Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004
Bianco | Docg | 13,5% | € 102



VISUALIZZA

Taurasi Vigna Olmo Riserva 2015
Rosso | Docg | 14,0% | € 43



VISUALIZZA

Fiano di Avellino 2022
Bianco | Docg | 13,5% | € 19



VISUALIZZA

Greco di Tufo 2022
Bianco | Docg | 13,5% | € 19



VISUALIZZA

Aglianico 2018
Rosso | Igt | 13,5% | € 18



VISUALIZZA

Falanghina 2022
Bianco | Igt | 13,0% | € 15



VISUALIZZA

5 Grappoli 2023

Fiano di Avellino Alessandra Riserva 2013

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Aglianico 2018



REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Igt

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Aglianico

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 18 €

Bottiglie: 40.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1991

Rubino terso. Bouquet di marasche, terriccio, pepe rosa in grani, chiodi di garofano, radice di liquirizia, bacche di ginepro e pennellate vegetali. Bocca coerente con l'olfatto e rinvigorita da tannini vispi. Chiusura contraddistinta da persistenza balsamica.

Acciaio, poi 12 mesi in tonneau.

Abbinamento

Cinghiale alla cacciatora

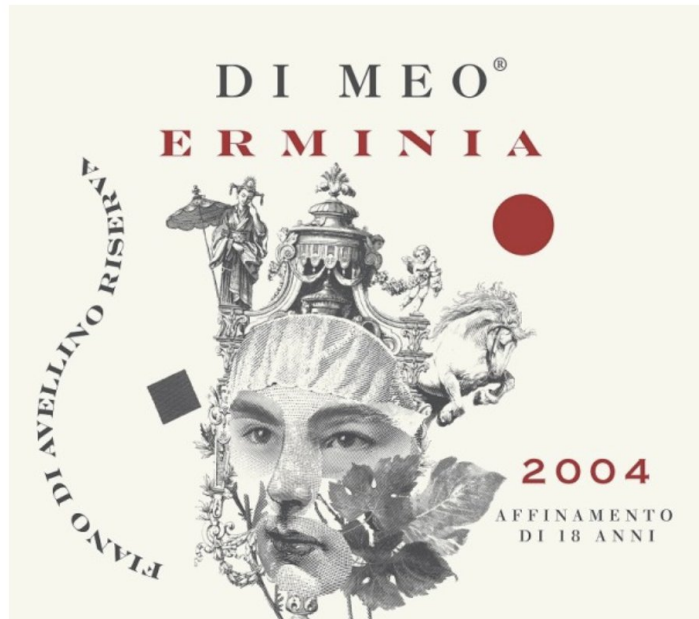
BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004



REGIONE CAMPANIA DI MEO



Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Fiano 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 102 €

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

Tonalità oro riverberante. Il profilo aromatico recita ananas scioppato, gelatine di agrumi, gelsomino e poi ancora iodio, ginestra, frutta secca, zenzero e brezze di macchia mediterranea. Strutturato ma non opulento, con componenti dure, sapidità in primis, e morbide ben amalgamate. Finale tanto intenso da diventare balsamico. Vinificazione in acciaio. Elevazione per 192 mesi in acciaio. Affinamento di 24 mesi.

Abbinamento

Risotto ai funghi porcini, Anguilla in crosta di mandorle

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Falanghina 2022



REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Igt

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Falanghina 100%

Lavorazioni: Acciaio

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: 2014

Pagliarino dai riflessi oro verde. Si percepiscono all'olfatto fini sensazioni di cedro, albicocca, goccia d'oro, nespola matura, nocciola salvia e tratti minerali. Preciso equilibrio in bocca, con morbidezza ben coniugata a bella acidità e sapidità. Vinificazione in acciaio. Elevazione in acciaio per tre mesi. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Tagliolini al sugo di telline

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Fiano di Avellino 2022



REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Fiano 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 65.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1990

Paglierino di grande luminosità. Accenti agrumati di bergamotto e mandarino cinese si uniscono a sensazioni di pesca bianca, ginestra, finocchietto selvatico, mandorla fresca e sfumature minerali. Piacevolmente morbido all'ingresso del sorso, equilibrato e teso dalla spinta salina, chiude il sorso con un finale di ottima persistenza. Vinificazione in acciaio. Elevazione per 3 mesi in acciaio. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Calamarata con ragù di pesce spada

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Greco di Tufo 2022



REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Greco 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 60.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1991

Paglierino dai riflessi smeraldo. Profumi intensi ed accattivanti di caramella al limone, pesca bianca, mela smith, biancospino, nocciola fresca e zenzero su sfondo erbaceo. Bocca vispa con importante sponda fresco-sapida, in un contesto di generale morbidezza e di persistenza lunga e appagante. Vinificazione in acciaio. Elevazione in acciaio per tre mesi. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Calamari ripieni

BIBENDA 2024

IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Taurasi Vigna Olmo Riserva 2015



REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Aglianico

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 43 €

Bottiglie: 30.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1993

Splendida veste rubino dal contorno granato. Fragranze di ribes, marasca, tamarindo, ginepro, chiodi di garofano, cioccolato alla menta, polvere di cacao, felce, sottobosco e chiusura balsamica-floreale. Palato caldo, ricco, ben sostenuto da freschezza, tannini compatti e lunga persistenza balsamica. Vinificazione in acciaio, sosta un anno in tonneau e un anno in botte grande. Lungo affinamento.

Abbinamento

Stinco di maiale al forno con patate