

v i t a e
La Guida
Vini 2022



Associazione Italiana Sommelier

DI MEO

Un'azienda che non finisce mai di sorprendere, anche per la scelta delle etichette da presentare in guida. Stavolta ha deciso di lasciare in cantina i rossi da aglianico per concedere la passerella d'onore a una squadra affiatata, tutta vestita di bianco. Nella sfilata emerge il passo sicuro ed elegante del Fiano; ma i riflettori sono puntati sulla longevità del Greco di Tufo Vittorio, che con le sue quindici primavere sta vivendo il suo momento di grazia sensoriale, confermando il potenziale evolutivo della materica annata che porta in etichetta. Quattro Viti meritatissime.

INDIRIZZO Contrada Coccovoni, 1
83050 Salza Irpina (AV)
TELEFONO 0825 981419
MAIL info@dimeo.it
WEB www.dimeo.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 BOTTIGLIE 380.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto
e Generoso Di Meo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Di Meo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Di Meo
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

†††† (94,5) GRECO DI TUFO VITTORIO 2008

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €25 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio * mesi

Oro luminoso. Un ventaglio di erbe aromatiche bagnato da un'onda marina in cui i riflessi iodati si tingono di pot-pourri e frutta tropicale candita. Il sorso disegna uno sviluppo simmetrico, con un'appagante materia sostenuta da puntuali contrappunti salini. Lunghissimo epilogo dagli accenti balsamici. Costollette di agnello alla brace alle erbe.

†††† FIANO DI AVELLINO 2020

Bianco Docg - Fiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.75.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† FALANGHINA 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† GRECO DI TUFO 2020

Bianco Docg - Greco 100% | Alc.13% | €15 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile