

v i t a e
La Guida
Vini 2023



Associazione Italiana Sommelier



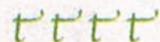
Di Meo

(1986)

Roberto Di Meo e la longevità: un tema ricorrente, quasi un pallino fisso, della sua storia personale che nasce fin dai primi assaggi da giovane enologo, quando ebbe l'occasione di testare la serbevolezza dei vini d'Irpinia. La sua "linea tempo" aggiunge complessità per sviluppare resilienza, trova l'equilibrio con maturazioni e affinamenti lunghissimi, ottenendo risultati davvero strabilianti: nessuna traccia di ossidazione, solo acidità sferzanti e grande eleganza. Quest'anno emozionante è la dedica alla madre Alessandra del Fiano di Avellino del millesimo 2013.

Contrada Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina (AV)
T. 0825 981419 | M. info@dimeo.it
www.dimeo.it

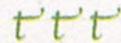
Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo
Cond. enologica: Roberto Di Meo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FIANO DI AVELLINO ALESSANDRA 2013

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 96 mesi
Giallo d'oro splendente. Un caleidoscopio di profumi: agrumi, fiori gialli appassiti, macchia mediterranea, resina d'ambra, foglia di tè e tabacco; e ancora echi balsamici, legno di cedro, sandalo e bergamotto. Un sorso rinfrescante che disseta, conquista e indugia su sapori di erbe officinali. Coq au vin alla borgognona.



GRECO DI TUFO 2021

Bianco Docg - Greco 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



FIANO DI AVELLINO 2021

Bianco Docg - Fiano 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



FALANGHINA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



GRECO DI TUFO VITTORIO
2007 | 2008



FIANO DI AVELLINO
2018 | 2019 | 2020