

Forbes



Alessandro Fois - Antonello Fois
Accademia Olearia

2025

ECCELLENZE

In collaborazione con



So Wine So Food



WINE

DI MEO

Nel 1986 i fratelli Di Meo fondano un'azienda vinicola nella loro tenuta di famiglia in Irpinia, una proprietà dove i vigneti convivono con alberi da frutto, ulivi e numerose e rare specie botaniche, dominati da un casino di caccia del settecento. Roberto Di Meo, allora un giovane enologo alle prese con le prime vendemmie, punta tutto sui vitigni autoctoni, senza cedere alle lusinghe del mercato che predilige vitigni internazionali, approfondendo al contempo i suoi studi sui lunghi affinamenti dei vini bianchi. Mentre l'Irpinia del vino conosce un periodo di forte sviluppo, con il riconoscimento delle Docg Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, il progetto enologico dei Di Meo si evolve: alla produzione di vini si affianca quella dei liquori e dei distillati, ed in pochi anni l'azienda si configura tra le realtà produttive più prestigiose del territorio. Oggi il brand Di Meo, oltre ad essere apprezzato per la qualità dei suoi prodotti, è l'ambasciatore della longevità dei vini d'Irpinia e, con il suo calendario da collezione, da più di venti anni promuove la diffusione nel mondo dello straordinario patrimonio artistico e culturale della Campania.



IN PRIMO PIANO

I fratelli Di Meo producono vini, liquori e distillati in Irpinia dal 1986. Apprezzata da sempre per la qualità e l'eleganza dei suoi prodotti, oggi l'azienda Di Meo è un punto di riferimento in Italia e all'estero per la longevità dei bianchi della "Linea Tempo", una collezione di straordinarie riserve di Fiano e Greco firmate dall'enologo Roberto Di Meo. Generoso Di Meo, invece, è promotore del "Calendario Di Meo", un'opera editoriale unica nel suo genere che dal 2003 accompagna il lettore in un viaggio sempre nuovo, alla scoperta di storie e luoghi intrecciati con Napoli e la Campania.

IL PUNTO FORTE

All'inizio degli anni '90, Roberto Di Meo, agli esordi della sua carriera di enologo, si pose una domanda fondamentale: cosa può svelare un vino bianco irpino dopo lunghi anni di affinamento sulle sue fecce fini? La risposta a questa sfida è "Linea Tempo", una collezione di riserve di Fiano di Avellino e Greco di Tufo, con affinamenti che vanno dai 10 ai 20 anni prima di essere immessi sul mercato. Le etichette Alessandra, Erminia, Vittorio, Generoso e Colle dei Cerri raccontano una straordinaria storia familiare, testimoniando la sorprendente longevità dei vini d'Irpinia e la passione che li anima.

Contatti

Contrada Coccovoni, 1
Salza Irpina (AV)
0825981419
info@dimeo.it
www.dimeo.it