

BIBENDA

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, ALLE GRAPPE ECCELLENTI,
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA E ALLE CAMERE SU VIGNA.
BUON BERE, BUON CONDIRE, BUON VIAGGIO E **BUONA FORTUNA!**

2025

La fortuna di essere italiana



Fondazione Italiana Sommelier


SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE
PER LA CULTURA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

Di Meo

4 {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 e qualità, senza sciocchi integralismi. Le "super riserve" di Fiano e Greco mettono ogni anno in luce le potenzialità evolutive, forse ancora non del tutto comprese, di questi due grandi vitigni.

Vini del produttore

Greco di Tufo Vittorio Riserva 2010 Bianco Docg 13,5% € 70		VISUALIZZA
Fiano di Avellino Colle dei Cerri Riserva 2008 Bianco Docg 13,5% € 90		VISUALIZZA
Fiano di Avellino 2023 Bianco Docg 13,5% € 20		VISUALIZZA
Aglianico 2019 Rosso Igt 13,5% € 19		VISUALIZZA
Greco di Tufo 2023 Bianco Docg 13,0% € 20		VISUALIZZA
Falanghina 2023 Bianco Igt 13,0% € 16		VISUALIZZA

5 Grappoli 2024

Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004

Aglianico 2019



REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Igt

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Aglianico

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 38.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1991

Rubino pieno. Prugna e amarena primeggiano al naso aprendo poi a sentori boschivi e floreali nel finale. Il palato si snoda gentile, nonostante il corpo generoso e la discreta struttura tannica. Echi minerali e fumé.
Acciaio, poi 12 mesi in tonneau e altro breve passaggio in acciaio.

Fiano di Avellino 2023



REGIONE CAMPANIA DI MEIO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Fiano 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 20 €

Bottiglie: 48.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1990

Paglierino di notevole luminosità. Piacevoli fragranze di fiori assieme a frutta a polpa gialla matura, agrumi dolci, erbe di macchia e sbuffi di anice. Sorso di copiosa sapidità e pimpante freschezza, ma non mancano corpo e consistenza a mantenerlo in perfetto equilibrio.
Vinificazione in acciaio. Elevazione per 3 mesi in acciaio. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Greco di Tufo 2023



REGIONE CAMPANIA DI MEO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Greco 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 20 €

Bottiglie: 38.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1991

Paglierino intenso e vivace. Il naso è ricco e dai tratti raffinati, ricco di note di melone, mango e agrumi, che aleggiano fino ad una decisa impronta minerale. Elegante e di grande equilibrio al gusto. Chiusura dalla persistente scia agrumato-salina.

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



REGIONE CAMPANIA DI MEO



Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Greco

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 70 €

Bottiglie: 5.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2007

Oro con smaglianti nuance smeraldo. Olfatto irradiante, emergono a poco a poco legno di cedro, mela limoncella, maggiorana, biancospino, suggestioni fragranti e frutta a polpa gialla, messi in riga da un'intensa mineralità. Assaggio dotato di affilata sapidità e freschezza agrumata, nonostante i 14 anni dalla vendemmia, imbrigliate da una struttura densa e seducente.

Vinificazione in acciaio. Maturazione, sempre in acciaio, per ben 144 mesi. Due anni di affinamento.

Abbinamento

Astice bollito con burro salato. Sarde farcite alla ricotta.

Fiano di Avellino Colle dei Cerri Riserva 2008



REGIONE CAMPANIA | DI MEIO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Fiano 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 90 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2000

Riverberi dorati. Subito stregante, emergono percezioni di cedro candito, mango, avocado, paglia e pollini, incalzate da ammalianti folate minerali, balsamiche e iodate. Assaggio dalle numerose sfumature; palesa un corpo rigoroso e pimpante, ma anche carnoso e ammaliante, che si riversa in un finale goloso e complesso. Vinificazione in tonneau. Sosta 132 mesi in acciaio e due anni in tonneau. Affinamento di 24 mesi.

Falanghina 2023



REGIONE CAMPANIA | DI MEIO

Regione: CAMPANIA

Produttore: Di Meo

Denominazione: Igt

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Falanghina 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 16 €

Bottiglie: 45.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2014

Paglierino. Profumi di frutta esotica, pesca e ginestra in chiusura. Sorso di media struttura, bilanciato da decisa quanto calibrata spalla acida. Buona lunghezza, con ricordi di cedro candito. Vinificazione in acciaio. Elevazione in acciaio per tre mesi. Affinamento per 3 mesi in bottiglia.