

DOPO LA
SESTA
GRAPPA
CREDO ANCHE
A SALA



E DISTILLAT

Distillati Campani

L'Azienda Agricola Di Meo, a 15 km a Est di Avellino, è situata tra i Monti Picentini ed il Partenio, nel cuore dell'Irpinia, tra i piccoli borghi di Salza Irpina e Parolise. La proprietà si estende per circa 25 ettari, in gran parte vitati, e comprende l'antico Casino di Caccia, oggi trasformato in una lussuosa residenza di campagna, sede di eventi aziendali e privati, gli uffici amministrativi e gli edifici di lavorazione e conservazione del vino e dei liquori. Ai vini infatti, si affianca una limitata produzione di Grappe di Singolo Vitigno (Fiano, Greco e Aglianico); a completare la gamma vi sono, inoltre, un Brandy con 25 anni di invecchiamento e due Liquori della tradizione familiare: il "Ratafià di Nonna Erminia", un raffinato mix di erbe e Aglianico, e lo "Schiaccianoci", un'originale rivisitazione del famoso liquore Nocino.



GRAPPA GRECO DI TUFO

7

Composizione: selezionate vinacce di Greco di Tufo
Sistema di distillazione: discontinua a bagnomaria
Impianto: alambicco in rame a vapore
Affinamento: 36 mesi in acciaio
Temperatura di servizio: temperatura ambiente
GRADAZIONE: 43% Vol.



GRAPPA DI FIANO DI AVELLINO

7

Composizione: selezionate vinacce di Fiano di Avellino
Sistema di distillazione: discontinua a bagnomaria
Impianto: alambicco in rame a vapore
Affinamento: 36 mesi in acciaio
Temperatura di servizio: temperatura ambiente
GRADAZIONE: 43% Vol.



GRAPPA DI TAURASI

7

Composizione: selezionate vinacce di Aglianico di Taurasi
Sistema di distillazione: discontinua a bagnomaria
Impianto: alambicco in rame a vapore
Affinamento: 36 mesi in acciaio
Temperatura di servizio: temperatura ambiente
GRADAZIONE: 43% Vol.

GRAPPA GRECO DI TUFO

7



Lo Schiaccianoci è un'interpretazione del classico liquore di noci. Ottimo da degustare anche a fine pasto, è un perfetto liquore da meditazione; sulla preziosa bottiglia l'invito epicureo di Orazio: "Tronca gl'indugi e accantona il desiderio del guadagno; mescola, finché è possibile, un po' di scapigliatura con i pensieri saggi; all'occasione propizia, è dolce folleggiare". Caratteristiche organolettiche: colore bruno e brillante, fitto e viscoso nel bicchiere; al naso emerge nettamente l'aroma del mallo di noce, accompagnato da sentori speziati che ricordano la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata e la stecca di vaniglia. Al palato è imponente, si lascia gustare lentamente, con piacevoli e persistenti note balsamiche sul finale. GRADAZIONE: 50% Vol.

GRAPPA MEET

6



Dall'unione dei vitigni storici campani nasce meet per il piacere di incontrarsi... è una grappa ottenuta con il classico sistema di distillazione discontinua a bagnomaria che ha nella sua semplicità tutta la complessità derivante dall'assemblaggio delle uve di Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Aglianico di Taurasi DOCG. Non è un concerto di violino, ma un'intera orchestra, non troppo sdolcinata, ma di carattere che riesce a comunicare non una sola emozione, ma più sensazioni. GRADAZIONE: 25% Vol.

BRANDY

8



Il Brandy Don Vittorio 1986, anno di fondazione dell'azienda, nasce da pregiate vinacce di Fiano, distillate ancora fresche con metodo discontinuo in alambicchi di rame, e rende omaggio al padre dei fratelli Erminia, Generoso e Roberto Di Meo. Il corredo aromatico della materia prima si esprime con intensità nella distillazione; il lento affinamento di venticinque anni in botti di rovere conferisce complessità all'olfatto ed equilibrio e morbidezza al palato. Caratteristiche organolettiche: colore ambrato, cristallino e brillante. Il suo profumo molto complesso ricorda le note del vino di partenza, fortemente arricchite dagli aromi ottenuti dal legno nel lungo periodo di invecchiamento: sono sfumature di vaniglia, di frutta secca tostata, di brioche e di tabacco dolce.

Al palato è vellutato, morbido e persistente.

GRADAZIONE: 40% Vol.



acquaticornapoli@ilano

Seguici sui social

