

# IL TUFIELLO



Guido, Michele e Pierluigi Zampaglione  
viticoltori in Calitri, Alta Irpinia

## **Don Chisciotte**

## L'azienda agricola



### **Il Tufiello,**

storica azienda cerealicola dell'Alta Irpinia  
Biologica, dal 1990, tra le prime realtà del Meridione  
**Agriturismo**  
dal 1996

ha investito per riportare alla produzione il suo storico  
potenziale vitivinicolo

Attualmente sono 2 gli ettari vitati, 6200 piante ettaro,  
il vitigno è esclusivamente

## **Fiano**

coltivato in alta collina  
su terreni poveri

## La proprietà

L'azienda, come è tradizione,  
è gestita direttamente dalla proprietà

i responsabili sono  
Michele e Pierluigi Zampagliene  
coraggiosi agricoltori dell'Alta Irpinia e  
Guido Zampaglione, che produce vini di carattere  
presso la Tenuta Grillo, in Monferrato,  
rimasto profondamente legato alla sua terra d'origine



Guido, Elisabetta, Pierluigi e Michele (f. Nerina )

## **Il Vino**

Due generazioni hanno scelto di specializzarsi e lavorare con grande impegno con un unico vitigno una sfida all'inizio ardua e non scontata, senza compromessi, con l'unico obiettivo di interpretare al meglio il carattere:

di un **territorio estremo**

di un **incredibile vitigno**



da questa “ardita” sfida il nome

# **Don Chisciotte**

100% Fiano

## Caratteristiche produttive



### Vigneto

terreno povero e ricco di scheletro  
altitudine 800 mt.  
concimazioni naturali  
trattamenti con zolfo e rame  
densità 6200 piante ettaro  
allevamento Guyot  
vendemmia in ottobre

### Vinificazione

lunga macerazione sulle bucce  
vinificazione in acciaio  
utilizzo di lieviti indigeni  
limitatissimo uso di solforosa  
esclusione di altri additivi  
non filtrato (per la durata nel tempo senza chimica)  
vino da lungo invecchiamento

## **Il territorio**



Calitri, centro storico

Natura, storia, tradizioni, prodotti  
di un territorio unico

un itinerario diverso,  
alla ricerca di tempi scanditi da ritmi diversi,  
tranquillità e forza della natura,  
forti venti e giornate di grandi caldi  
con fresche serate

natura selvaggia  
e agricoltori al duro lavoro dei campi

i vecchi borghi in bilico tra moderno e tradizione

## I prodotti



Prodotti al Tufiello, la Palazzina

Prodotti diversi, lontani dalla logica dei grandi numeri e della tecnologia spinta all'exasperazione, latte appena munto, che molti non riconoscerebbero, fior di latte, caciocavalli, farina di grano duro, pasta, miele, vino.

Una ristorazione tradizionale con forti stimoli  
([www.mesali.it](http://www.mesali.it))

Itinerari tra i castelli di Federico II, percorsi dei briganti e gli ultimi tratturi della transumanza



L'agriturismo, un contesto agricolo

## Alta Irpinia

luogo sconosciuto e affascinante  
rimasto naturale e scarsamente abitato,  
da una popolazione che è ancora forte ed autentica,  
in un territorio estremo e di confine,  
situato in Campania, ma  
proiettato sulle Puglie a Nord e sul Vulture a Sud.  
“ **L'Irpinia d'Oriente** ”

Saremo contenti di aiutarvi a conoscere  
meglio questo territorio al limite  
tra l'alta collina cerealicola-vitivinicola  
e la montagna dei grandi boschi di querce e castagni



### Il Tufiello

Contrada Tufiello

strada statale 399 km 6

Calitri

Alta Irpinia    Avellino    Italia

[www.iltufiello.it](http://www.iltufiello.it)

tel-fax 0039 -0-827 38851    mob 339 5870423

[www.tenutagrillo.it](http://www.tenutagrillo.it)

info@tenutagrillo.it