

Don Chisciotte



PIERLUIGI ZAMPAGLIONE



Pierluigi e Rita Zampaglione



Esclusiva Italia

20.000

3 ha Fiano

**** Coltura Biologica ****

2021/22 [Campania Fiano IGT « Don Chisciotte »](#) Bianco Secco 2022 a esaurimento 2021

GLI AROMI DI MONTAGNA

Storica azienda cerealicola dell'Alta Irpinia. Dopo la conversione al **biologico**, intrapresa 20 anni fa, tra le prime in Meridione, e lo sviluppo dell'attività agrituristica, ha investito, con il supporto della nuova generazione, per riportare alla produzione il suo potenziale vitivinicolo.

Un unico vitigno: il Fiano coltivato in alta collina (circa 800 mt) su terreni poveri. Già nell'800 il Fiano era coltivato presso Calitri col nome Santa Sofia. La produzione era considerata quantitativamente modesta ma qualitativamente alta.

L'azienda, come è tradizione, è gestita direttamente dalla proprietà, il responsabile è Pierluigi Zampaglione.

Un'ardua sfida con l'unico obiettivo di **interpretare al meglio il carattere di un territorio estremo e di un incredibile vitigno**.

Da questa "ardita" sfida nasce il Don Chisciotte, un Fiano con **lunghe macerazioni sulle bucce, lieviti indigeni, non filtrato**.

"un **eccellente Fiano** con lunga macerazione sulle bucce fuori dalla zona più classica, a Calitri, 800 metri d'altezza." - [Giovanni Bietti, Vini naturali d'Italia](#)

"consiglio una temperatura di servizio non bassa: **trattateli come dei rossi**, mica come dei bianchi." - [Angelo Peretti, internetgourmet.it, dic 2013](#)

"Sogniamo Iberico con il Don Chisciotte che Zampaglione produce in piccole quantità a Calitri: è il primo biodinamico (lieviti indigeni) ed è **tutta un'altra musica rispetto ai Fiano floreali, fruttati e stucchevoli ormai di moda**." - [Antonio Fiore, Corriere della Sera, 15 dic 2007](#)



[Campania Fiano IGT « Don Chisciotte »](#)

🍇 Fiano 100%

🌱 20 anni

🕒 Macerazione di 10-15 giorni in acciaio; lieviti indigeni; affinamento 12 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia.

🍷 20.000

🍷 10-15 anni

🍷 Molluschi, pesce saporito, cernia o baccalà con patate, formaggi, carni bianche, zuppe, verdure. Servire a 14°.

☑ La vinificazione naturale e le particolari condizioni climatiche rendono questo Fiano lavorato in purezza un prodotto davvero unico nel panorama regionale. Profumi intensi ed originali, forte analogia con la genziana e la china, suggestioni di erbe officinali; palato disteso e maturo, stimolante e fuori dagli schemi. È un vino che ti ricompensa se ne attendi con pazienza la schiusura dentro al calice. Non vuole il freddo, vuole l'ossigeno. Dagli una corretta temperatura e una bell'ossigenazione, e lui ti ripaga. Alla grande.

❤ La voglia di finire la bottiglia.