

## Tenuta Grillo

Vini naturali, sinceri, che una volta bevuti è difficile dimenticare

Guido Zampaglione fa parte di quella schiera di meridionali che venuti al Nord, stanno dando lustro al terroir dove si insediano e operano. Anzi qualche cosa in più: riescono a interpretare alle perfezioni il ruolo che si sono predestinati, in alcune occasioni, riescono a far meglio degli indigeni.

Per un napoletano far vino in Piemonte in prima persona non è cosa da poco. Le tradizioni e la consapevolezza non si comprano né all'Università, né sui banchi del mercato, bisogna avere il vino nel sangue per riuscire nell'impresa. Va bene, Zampaglione ha fatto studi specifici, ma non basta questo per fare dei grandi vini. Per quelli ci vuole l'anima e a quanto ci viene in bocca Guido l'anima la mette senza se, senza ma. Gioca a Rugby e forse questa è la chiave di lettura di questo giovane vignaiolo, che dalla natia Campania è sbarcato in Piemonte, o meglio nel Monferrato.

Già il Rugby, Gioco rude ma onesto, gioco da fair play, simile a quello che Guido usa in vigna: rispetto per la vigna, conscio che lo sfruttamento intensivo, non porta lontano, quindi basse rese per ottenere uve migliori, senza nessun aiuto della chimica. Più impegno in vigna e meno aggiustamenti in cantina, secondo la massima che le uve vanno accompagnate nella loro naturale evoluzione, non manipolate per raggiungere risultati da pronto e subito.

L'azienda di Zampaglione di nome fa Tenuta Grillo con una superficie totale di 32 ettari; 17 sono coltivati a vigneto di cui 11 con uve a bacca nera, Barbera, Dolcetto, Freisa e Merlot e 6 con uve a bacca bianca, Cortese, Chardonnay e Sauvignon. Sommessamente diciamo noi, siamo contrari a chi coltiva tutto ovunque, per noi i bianchi in Piemonte sono il Cortese, l'Arneis e il Gavi di Gavi e naturalmente il Moscato d'Asti...ma questa volta un'eccezione dobbiamo pur farla! Parliamo, di Solleone, un Sauvignon in purezza, che ci ha francamente stupiti. Ragguardevole

Ma è tutta la gamma dei vini che si fanno a Tenuta Grillo a essere di ottima fattura e a sapersi distinguere, in un'offerta, quella piemontese, costantemente in crescita.

Zampaglione fa vini sinceri, senza concessione alle mode, vini veri, che bevuti una volta è difficile confondere

### I VINI

Pecoranera

Annata: 2004

Vitigno: Freisa con aggiunte di Dolcetto, Barbera e Merlot

Caratteristiche produttive

Vigneto

- basse rese - selezione delle uve - trattamenti a base di zolfo e rame - terreno asciutto, sabbioso-limoso

Vinificazione

- lunghe macerazioni - fermentazione e affinamento in legno di diverse capacità - non filtrato

Caratteristiche del vino:

- vino adatto all'invecchiamento - alcool 14,5% - acidità totale 5,2 g/l - estratto secco netto 32 g/l

Baccabianca

Annata: 2006

Vitigno: Cortese (100%)

Caratteristiche produttive

Vigneto

- basse rese - selezione delle uve - trattamenti a base di zolfo e rame - terreno asciutto, sabbioso-limoso

#### Vinificazione

- lunghe macerazioni - affinamento in acciaio le altre annate - non filtrato

Del Sauvignon - Solleone, vi parleremo una seconda volta, stiamo preparando una scheda sui vitigni internazionali a bacca bianca impiantati in Piemonte

Una visita in cantina è raccomandatissima

L'azienda Tenuta Grillo è aperta a tutti gli appassionati visitatori.

Contattateci per prendere un appuntamento.

#### TENUTA GRILLO

Guido e Igiea Zampaglione

Strada Maranchetti 6, 15010

Gamalero (AL).

Tel/fax: 0131 709176

Cell. 339 5870423

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

[info@tenutagrillo.it](mailto:info@tenutagrillo.it)