Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Castel San Lorenzo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ENOTECA PROVINCIA DI SALERNO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente Provinciale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	104 Roma 84100 Salerno Italia
Telefono:	0892753436
Fax:	089250870
e-mail:	info@enotecaprovinciadisalerno.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Castel San Lorenzo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 10/3/2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Castel San Lorenzo (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Castel San Lorenzo» Barbera:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato; odore: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, giustamente tannico ed acidulo da giovane, caldo, sapido, etereo, armonico e vellutato se invecchiato;

«Castel San Lorenzo» Rosso:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, a volte fruttato; sapore: secco, leggermente acidulo, giustamente tannico, armonico;

«Castel San Lorenzo» Rosato:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso; odore: vinoso, tenue, con fragranza caratteristica; sapore: asciutto, con tendenza al morbido, delicato, leggermente acidulo, vellutato, armonico;

«Castel San Lorenzo» Bianco:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, acidulo, fruttato, leggermente amarognolo, armonico;

«Castel San Lorenzo» Moscato:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto l'8,50% vol; zuccheri residui minimo; 60,0 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico delicato;

sapore: dolce, vellutato, armonico;

«Castel San Lorenzo» Moscato spumante:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto almeno il 7,00% vol; zuccheri residui minimo: 50,0 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: paglierino con leggeri riflessi verdognoli; odore: caratteristico; sapore: dolce, intenso, vellutato, armonico;

«Castel San Lorenzo» Moscato passito:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui svolto almeno il 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, complesso, fine; sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;

«Castel San Lorenzo» Aglianicone:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino più o meno intenso tendente al granato se invecchiato; odore: intenso e persistente con sentori di frutta a bacca rossa. sapore: *intenso, asciutto, corposo, armonico,equilibrato*;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Doc castel San Lorenzo rese massime

Resa massima:
12 tonn ad ettaro per il tipo bianco 10 tonn ad ettaro. per il tipo rossi. 10 tonn ad ettaro. per il tipo rosato 10 tonn ad ettaro. per il tipo moscato

5. ZONA DELIMITATA

1. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Castel San Lorenzo, Bellosguardo, Felitto e in parte quello dei comuni di Aquara, Castelcivita, Roccadaspide, Magliano Vetere e Ottati, tutti in provincia di Salerno.
Tale zona è così delimitata:
dal punto di incrocio della strada Controne-Ottati con il confine comunale di Controne il limite segue tale strada verso est fino ad incrociare in prossimità del km 25 il confine che separa i comuni di Ottati e di Sant'Angelo a Fasanella; lungo questo prosegue poi verso sud-ovest fino ad incrociare il confine di Bellosguardo. Prosegue in direzione est lungo il confine settentrionale del comune di Bellosguardo, poi segue quello orientale fino ad incrociare sul torrente Pietra il

confine comunale di Felitto. Prosegue lungo questo in direzione sud-ovest fino a raggiungere il confine di Magliano Vetere. Segue tale confine in direzione sud fino alla confluenza con il fiume Calore. Costeggia il fiume in direzione Felitto fino a raggiungere il confine. Segue tale confine, prima in direzione ovest, poi nord-ovest, fino ad incrociare il confine con il comune di Roccadaspide, in località Tempa Morrecchia. Prosegue tale confine in direzione est, poi nord, fino ad incrociare la strada che, passando per Tempa Ciavarello, raggiunge il centro abitato di Roccadaspide. Percorre interamente tale strada fino ad incrociare la strada che da Roccadaspide porta ad Albanella. Segue quest'ultima passando prima per la località Serra, poi Acquaviva, poi contrada De Rosa e M. Tempalli, fino all'incrocio con il confine sud del comune di Albanella; lo costeggia fino ad incrociare prima il confine del comune di Castcivita poi quello del comune di Altavilla Silentina. Segue il confine tra i comuni di Altavilla Silentina e Castelcivita fino ad incrociare il cumune di Controne che percorre in direzione sud-est fino alla confluenza con la strada Controne-Ottat, punto di partenza della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF35	Salerno
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

AGLIANICO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Coda di Volpe Bianca B
Aleatico N
Greco B
Aglianicone N

Cesanese Comune N
Forastera B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Sciascinoso N
Fiano B
Asprinio Bianco B
Moscato Bianco B
Montepulciano N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Piedirosso N
Barbera N
Malvasia N
Cabernet-Sauvignon N
Bombino Bianco B
Merlot N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Primitivo N
Falanghina B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Castel San Lorenzo

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori storici Il prof. G. Murolo, appassionato ricercatore nel settore della viticoltura, riteneva che, secondo quanto tramandato da Aristotele e confermato da Strabone, i primi colonizzatori di queste terre, nelle zone pedemontane degli Alburni come in tutto l'arco del golfo di Poseidonia, siano stati gruppi etnici di origine tessala, gli Aminei, da cui avrebbero preso il nome di " Aminee" certe viti aventi particolari caratteristiche di acclimatazione e di ambientazione. Gli storici fanno risalire al 18° secolo la diffusione razionale della vite sulle colline

della Valle del Calore. In particolare si ha notizia di alcuni vigneti sorti nell'antico fondo dei Principi Carafa della Bilancia, costituito nel comune di Castel S. Lorenzo per donazione di Federico D'Aragona.
Altri vigneti sarebbero sorti nei comuni viciniori di Felitto, Aquara, Roccadaspide, Bellosguardo e S. Angelo a Fasanella nel volgere di pochi anni.
Il vitigno Barbera fu introdotto nel territorio alla fine del 1800, mentre gli altri come Malvasia locale, Moscatello Salernitano, Sanginella b., Aglianico, Aglianicone, Fiano, ecc. erano già presenti da tempo indefinito.

Fattori naturali

La valle del Calore Salernitano è quella vasta area ricadente per il 90 % nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, compresa tra i costoni degli Alburni, nel lato sud-ovest ed i gruppi montuosi del Cilento, in provincia di Salerno, comprendente i fiumi Ripiti e Fasanella, affluenti del fiume Calore che a sua volta è affluente del Sele.
La zona nel suo complesso è costituita da una serie di apriche e amene colline, a volte scoscese e precipiti, a volte gradonate, più spesso piatte, tutte digradanti verso valle con altitudini medie comprese fra i 150 e 400 metri sul livello del mare.
Il terreno è prevalentemente argilloso, spesso argilloso-calcareo, piuttosto ricco di scheletro costituito da scisti marnosi, a volte arenarie grigie e friabili di consistenza tufacea. Non difettano in talune zone, come nei piani della Farneta di Castel S. Lorenzo e sulle colline di Giuprino di Felitto, formazioni argillose ricche di minerali di ferro, di microelementi e di sostanza organica, ove la vite produce uve di eccellente qualità.

Fattori umani

La Valle del Calore comprende il territorio che abbraccia una serie di comuni i cui abitanti hanno una secolare vocazione: la coltivazione della vite.
Una vocazione che va sempre più valorizzata, così come vanno esaltate ed apprezzate la laboriosità, la cultura le tradizioni storiche e rurali di una popolazione che ha saputo plasmare la propria vita cogliendo le opportunità che le vicende storiche hanno offerto nel corso degli anni.
Per queste sue caratteristiche, tale popolazione ha potuto creare una economia agricola molto efficiente, il cui prodotto eletto è costituito da quel "vino" tanto decantato da poeti e cantori.
La totale scomparsa della coltura promiscua nella zona sta ad indicare il profondo e radicale rinnovamento subito dalla viticoltura, la quale cambiò fisionomia in pochi anni, non soltanto per la specializzazione colturale ma, soprattutto per il rinnovo delle strutture varietali. Infatti le varietà locali largamente coltivate prima della quasi completa distruzione causata dalla Fillossera, fra le quali dominava l'Aglianico e in minor misura le varietà: Barbera, Aglianicone, Moscato b., Malvasia b., Fiano, Sanginella b. e tante altre non precisate, furono in massima parte ricostituite su piede americano.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Castel San Lorenzo Bianco: Trebbiano toscano, 50-60%; Malvasia Bianca, 30-40%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Castel San Lorenzo Rosso e Rosato: Barbera, 60-80%; Sangiovese, 20-30%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Castel San Lorenzo Barbera: Barbera, almeno l'85%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni non aromatici a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Castel San Lorenzo Moscato, Moscato spumante e Moscato passito*:*
Moscato bianco: almeno l'85%.Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Castel San Lorenzo Aglianicone: Aglianicone, almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni non aromatici a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 DGLS 61 del 8/4/2010
Descrizione:
Allegato n. 3 DM 2/11/2011
Descrizione:
Allegato 1 vitigni della provincia di Salerno

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Castel San Lorenzo