

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Penisola Sorrentina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ASSOCIAZIONE PRODUTTORI VINI VESUVIO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Palazzo del Principe 80044 OTTAVIANO (NA) Italia
<i>Telefono:</i>	0818581434- 333-7377226
<i>Fax:</i>	0818581434
<i>e-mail:</i>	consorziovinivesuvio@virgilio.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Penisola Sorrentina - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 3/10/1994
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Penisola Sorrentina” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, vinoso, gradevole; sapore: secco, di giusto corpo, armonico;

“Penisola Sorrentina” Sorrento bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, vinoso; sapore: secco, di buon corpo, armonico;

“Penisola Sorrentina” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso; sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

“Penisola Sorrentina” Sorrento rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata; odore: vinoso, intenso; sapore: asciutto, di buon corpo, sapido, giustamente tannico;

“Penisola Sorrentina” rosso frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto o morbido, a volte con vena amabile, sapido, frizzante, di medio corpo;

“Penisola Sorrentina” Lettere rosso frizzante e/o “Penisola Sorrentina” Gragnano rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto o morbido, a volte con vena amabile, vinoso, sapido, di medio corpo, frizzante;

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:

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**DOC "Penisola Sorrentina"**

<i>Resa massima:</i>
“Penisola Sorrentina” rosso e frizzante T11 “Penisola Sorrentina” bianco T 12 “Penisola Sorrentina bianco Sorrento” T 10,00 “Penisola Sorrentina rosso Sorrento” T 9 “Penisola Sorrentina rosso frizzante Lettere” T 9 “Penisola Sorrentina rosso frizzante Gragnano” T 9

5. ZONA DELIMITATA

I vini a DOC “Penisola Sorrentina”, accompagnata o non dalla indicazione della sottozona, devono essere ottenuti esclusivamente e rispettivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona o sottozona di produzione così delimitata:

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vino a DOC “Penisola Sorrentina” comprende l’intero territorio dei comuni di: Gragnano Pimonte Lettere Casola di Napoli Sorrento Piano di Sorrento Meta Sant’Angelo Massa Lubrense Vico Equense Agerola E parte del territorio dei comuni di: Sant’Antonio Abate Castellamare di Stabia Tutti in provincia di Napoli.

1. Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza del confine comunale di Gragnano con la strada statale che congiunge i centri abitati di Castellamare di Stabia e Gragnano, la linea di delimitazione segue tale strada statale in direzione Castellamare di Stabia fino all’incrocio con Viale delle Terme, che percorre fino alla confluenza con Salita Santa Croce. Segue quest’ultima fino ad incontrare via Raffaele Viviani che percorre fino a raggiungere il Mar Tirreno. Segue il confine della provincia di Napoli prima in direzione sud – ovest, fino a punta Campanella, e poi in direzione nord – est, fino ad incrociare il confine tra i comuni di Lettere e Sant’Antonio Abate, inglobando per intero i comuni di Massa Lubrense, Sorrento, Sant’Angelo, Piano di Sorrento, Meta, Vico Equense, Agerola, Pimonte, Casola di Napoli, Gragnano e Lettere.

Qui giunto, segue il confine comunale di Sant’Antonio Abate, in direzione nord, fino ad incrociare la strada Nocera – Castellamare di Stabia, che percorre in direzione Castellamare di Stabia, fino alla confluenza con il confine del comune

di Santa Maria La Carità.

Segue tale confine in direzione ovest fino ad intersecare il confine comunale di Castellamare di Stabia, che percorre in direzione sud fino a raggiungere il punto di partenza.

1. La zona di produzione del vino “Penisola Sorrentina rosso frizzante”, designato con la sottozona “Lettere”, comprende l’intero territorio dei comuni di: Lettere Casola di Napoli

È parte del territorio del comune di SantAntonio Abate Delimitata nel presente articolo 3.

1. La zona di produzione del vino “Penisola Sorrentina nel tipo rosso frizzante, designato con la sottozona “Gragnano”, comprende l’intero territorio dei comuni di: Gragnano Pimonte

E parte del territorio del comune di: Castellamare di Stabia Delimitata nel presente articolo 3.

La zona di produzione dei vini a d.o.c.

1. La zona di produzione del vino “Penisola Sorrentina nei tipi bianco e rosso, designato con la sottozona “Sorrento” comprende l’intero territorio dei comuni di: Sorrento Piano di Sorrento Meta SantAngelo Massa Lubrense Vico Equense.

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
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

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.

MERLOT N.
Greco Nero
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CABERNET SOUVIGNON B
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco Nero N
Greco Bianco
Aglianicone N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Verdeca B
S. Lunardo B

c. Altre varietà

Catalanesca B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Penisola Sorrentina"***Informazioni sulla zona geografica:*Fattori storici

Il Gigante nel 1845: "Il vino di Gragnano, per antonomasia dette il nome a tutti i vini del napoletano, sicché bastava dir Gragnano per intendere un vino fragrante,

limpido, abboccato, vocabolo che significa dolce e di vitigno, non artificiale. Che il vino di Gragnano si deve grandemente pregiare, perché è di color granato, chiaro, odoroso e te ne puoi bere due bocce senza tornare a casa ubriaco, che non vi era cantina a Napoli dove non trovassi il Gragnano."

Mario Soldati, esperto contemporaneo di vini, così ce ne parla dopo un viaggio sui Lattari, con più obiettivo distacco: "Il Gragnano ha un colore rosso rubino carico, che tira allo scuro; profumo vinoso e campestre; frizzantino, e quando giovane addirittura spumoso di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre; pastoso, denso ma allo stesso tempo scivoloso: di corpo, e con un aroma, un retrogusto gradevolissimo di affumicato della stessa specie di quello del whisky al malto ma infinitamente più volatile. Nonostante il colore, non va bevuto a temperatura ambiente, ma freddo, e freddo di cantina, naturalmente, mai di frigorifero. Sante Lancerio, riferendo delle abitudini del Papa Paolo III Farnese, ricorda come Sua Santità bevesse il vino di Sorrento "volentieri la state ai grandi caldi, massime alla sera per cacciare sete, sicchè è vino da signori"... "un delicato bere". Il Gragnano appartiene a quelli che i francesi chiamano "petits vins", piccoli vini, non ai vini classici da arrosto e da invecchiamento, ma buono anche sui pesci e le verdure, sebbene rosso."

Fattori naturali

Lo scenario paesaggistico della Penisola Sorrentina è costituito da un ambiente di grande bellezza, a picco sul mare. La Penisola Sorrentina, che va da Castellammare di Stabia a Punta campanella, è formata dai Monti Lattari, lunga vertebra dei Monti Piacentini. La catena montuosa è delimitata a nord-ovest dal golfo di Napoli, a nord dalla pianura del fiume Sarno, ad est dalla vallata metelliana ed a sud dal golfo di Salerno. I Lattari sono posti perpendicolarmente all'Appennino, come incernierati a questa catena nella zona di Cava dei Tirreni, e ne hanno la stessa costituzione chimica, cioè sono sedimenti carbonatici, accumulatisi in milioni di anni. Questi sedimenti che alla vista sono le comuni rocce bianche calcaree, non sono altro che microrganismi e altri piccoli animali marini, che con le loro conchigliette per circa 200 milioni di anni hanno realizzato spessori anche di diversi migliaia di metri, ora sotto la superficie terrestre. Le principali tipologie di suolo (WRB, 1998) riscontrate sui rilievi dei Monti Lattari sono Molli-Vitric Andosols, Pachi-Vitric Andosols, Molli-Eutrisilic Andosols, Vitric Andosols, Lepti-Eutrisilic Andosols; sui rilievi collinari della penisola Sorrentina sono: calcaric Cambisols, Skeletic Cambisols, Lepti-Eutrisilic Andosols, Molli-Vitric Andosols

Fattori umani

Furono probabilmente i greci a piantare per primi la vite sulle pendici dei Monti Lattari ed ad insegnare le tecniche colturali agli oschi, gli antichi abitanti dei Monti Lattari, terre rese fertili dalle eruzioni vulcaniche. Anche i romani erano grandi estimatori del vino prodotto sui Lattari, allora parte integrante dell'ager Stabianus: nelle numerose ville rustiche ritrovate (circa 50), la coltivazione della vite era la principale attività. Lo testimoniano i numerosi torchi (torcularium) ritrovati, i grandi

dolia seminterrati dove era messo a fermentare l'uva pigiata, e le caratteristiche anfore fittili adatte al trasporto via mare. Fino a metà del '900, si svolgeva tra i commercianti napoletani e i massari gragnanesi la "trafica del vino", ovvero l'acquisto del vino novello, portato poi a Napoli nelle botti su grandi carri, i traîni, non prima di aver provveduto ad abbondanti libagioni, pranzi sull'aia e balli al suono di flauti e tammore. Oggi i vitigni del Gragnano, sempre coltivati in terreni di materiale piroclastico, sono soprattutto l'Aglianico, il Piedirosso (conosciuto come "per e palummo"), l'Olivella (conosciuto anche come sciascinoso).

La coltivazione è a spalliera e/o pergola. Ancora oggi il Vino di Gragnano è ritenuto il vino tradizionale dei napoletani poiché legati alla tradizione enogastronomica locale.

Oggi assistiamo dopo decenni di oblio alla riscoperta di questo vino, perché è tra quelli che "permette di esaltare le qualità e potenzialità dell'uva senza stravolgerne i gusti e gli aromi", senza divenire, in altre parole, un vino industriale. L'interesse nuovo degli acquirenti, sta avendo una risposta dagli agricoltori delle colline gragnanesi, che vedono in questo fatto una valida conferma della giustezza del loro impegno a conservare integra nei secoli "la tradizione, la tipicità, la genuinità, la cultura di far vino" senza lasciarsi andare alle mode della standardizzazione della moderna enologia industriale

Informazioni sul prodotto:

A) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
“Penisola Sorrentina” bianco e bianco sottozona “Sorrento” Falanghina e/o Biancolella e/o Greco bianco minimo 60%. Falanghina minimo del 40%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 40% “Penisola Sorrentina” rosso e rosso sottozona “Sorrento” e “Penisola Sorrentina” rosso frizzante e rosso frizzante sottozona “Gragnano” e “Lettere” Piedirosso (localmente detto Pér’ e palummo) e/o Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico minimo 60%. Piedirosso minimo del 40%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 40% .	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
DM 2/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DGLS n61 del 8/4/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni provincia di Napoli

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Penisola Sorrentina seguito o no Gragnano
Penisola Sorrentina seguito o no Sorrento
Penisola Sorrentina seguito o no Lettere