DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«CASTEL SAN LORENZO»

Approvato con	DPCM 06.11.1991	G.U. 224 - 23.09.1992
Modificato con	DM 10.03.2011	G.U. 67 - 23.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco;
Rosso;
Rosato;
Barbera;
Moscato;
Moscato spumante;
Moscato passito;
Moscato Lambiccato;
Aglianicone.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» debbono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la rispettiva composizione ampelografica appresso indicata.

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.

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.

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.

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.

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.

Per le varietà complementari si intendono quelle iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve derivate le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione alla Denominazione di Origine Controllata unicamente i vigneti ubicati su terreni ben esposti, con esclusione di quelli di fondovalle.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
3. È vietata ogni pratica di forzatura.
4. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve essere superiore a 12 T. per il tipo bianco e a 10 T. per i tipi rossi, rosato e moscato.

5. La resa massima di uve in coltura promiscua non deve essere superiore a 5 kg per ceppo per il tipo bianco ed a 4 kg per ceppo per i tipi rossi, rosato e moscato.
6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20 per cento i limiti massimi sopra stabiliti.
7. La Regione Campania con proprio provvedimento, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche, ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione d'uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediate comunicazione all'organismo di controllo.
8. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% per i tipi Rosso, Barbera, Rosato, Moscato, Moscato spumante e Moscato passito; del 10% per il tipo bianco; dell'11,50% per i tipi «Barbera riserva», «Moscato Lambiccato» e Aglianicone; del 12% per "Aglianicone riserva".
9. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'eventuale invecchiamento e le operazioni relative alla elaborazione dei mosti o vini destinati alla produzione del vino spumante devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte, compresi nella zona di produzione.
2. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%, con eccezione della tipologia Moscato passito per la quale non deve essere superiore al 50%.
Le uve destinate alla produzione della tipologia "Moscato Passito" devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi non oltre il 31 gennaio successivo alla vendemmia.
3. Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo Aglianicone» non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile successivo all'anno di raccolta delle uve.
4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» Moscato Passito deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento naturale tale da assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16,00 % vol. In tal caso è escluso qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l'impiego di mosti o vini che siano stati oggetto di concentrazione.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Castel San Lorenzo» *Barbera:*
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;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Castel San Lorenzo» *Rosso:*
colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, a volte fruttato;

sapore: secco, leggermente acidulo, giustamente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

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

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

«Castel San Lorenzo» *Moscato:*
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico delicato;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
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.

«Castel San Lorenzo» *Moscato spumante:*
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
odore: caratteristico;
sapore: dolce, intenso, vellutato, armonico;
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.

«Castel San Lorenzo» *Moscato passito*:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso, fine;
sapore: dal secco al dolce, caldo, morbido;
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.

«Castel San Lorenzo» *Aglianicone*:
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;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio Decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità e per l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. La Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» Moscato può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» Barbera, ottenuto da uve che assicurino almeno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,5% vol., può riportare in etichetta la qualificazione «Riserva».
3. Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» Aglianicone, ottenuto da uve che assicurino almeno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 24 mesi di cui almeno sei mesi in botti di legno ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 13,00% vol., può riportare in etichetta la qualificazione «Riserva».
4. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
5. Il vino Moscato ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 11,50% vol. mediante macerazione a temperatura controllata e successivo arresto del processo fermentativo con mezzi fisici se immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale del 13,50 % vol., di cui l'8,50 % vol. svolto, può portare in etichetta la qualificazione «Lambiccato».
6. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo», riferite al nome di un vitigno (Barbera, Aglianicone, Moscato), il nome del corrispondente vitigno, unitamente alla preposizione "di" può precedere la Denominazione "Castel San Lorenzo".
7. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «delizioso» e similari.
8. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
9. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE in materia.
10. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo», deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione della tipologia spumante.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) *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.

B) *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.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

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.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).