

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

Cilento (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ENOTECA PROVINCIALE DI SALERNO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE DI ENTI E PRIVATI SENZA SCOPO DI LUCRO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	104 Via Roma 84100 Salerno Italia
<i>Telefono:</i>	0892753436
<i>Fax:</i>	089250870
<i>e-mail:</i>	info@enotecaprovinciadisalerno.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 01-08-2008
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Cilento” rosso:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: delicato, asciutto;

**Cilento” rosato:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico; sapore: armonico, fresco;
---

**“Cilento” bianco:***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
---

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato caratteristico; sapore: fresco, armonico;
--

**“Cilento” Aglianico:***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
---

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino; odore: vinoso caratteristico; sapore: asciutto, corposo, sapido;
--

**“Cilento” Fiano:***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
---

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico;
---

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Riserva
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

#### b. Rese massime:

DOC "Cilento" rosso rosato, bianco, aglianico, fiano

<i>Resa massima:</i>
produzione massima di uva 10 t/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve comprende in tutto o in parte i seguenti comuni in provincia di Salerno:

Agropoli, Alfano, Ascea, Camerota, Campora, Capaccio, Cannalonga, Casaletto Spartano, Casalvelino, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Ornignano, Orna, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccaglioniosa, Rofrano, Rutino, Salento, S.Giovanni a Piro, S.Mauro Cilento, S.Mauro la Bruca, Santa Marina, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mar Tirreno (foglio 198 III SO.) la linea di delimitazione segue lo stesso fino a Varco Cilentano posto a quota 25. Qui imbocca la strada che congiunge tale località con la strada statale n. 166 e la percorre per tutta la sua lunghezza, passando prima per Casa Rossa e poi per Casa Chiorbo (35 metri s.l.m.). Raggiunge, quindi, la strada statale numero 166 in prossimità del km 2,6 a quota 35 e la segue fino al km 3 circa in direzione Roccadaspide. Qui l'abbandona per proseguire la provinciale per Capaccio che percorre fino all'incrocio di questa con il confine che separa i comuni di Capaccio e Trentinara, confine che risale fino al vertice nord. Il limite della zona di produzione coincide, poi, con il confine nord dei comuni di Trentinara, Monteforte Cilento, Magliano Vetere, Stio; Campora, Novi Veglia, Rofrano, Torre Orsaia, Morigerati, Tortorella e li ingloba per intero. Segue, poi, dirigendo si verso il mare, il confine regionale. A sud l'area è delimitata dal mar Tirreno fino alla Torre del Telegrafo sita in comune di Ascea. Da questo punto la linea di delimitazione segue la curva di livello 25 fino a raggiungere l'imbocco della galleria ferroviaria lato Salerno. Segue, poi, la linea ferroviaria fino alla galleria sotto cui passa la strada statale n. 447 tra il km 60 e il km 59, dove imbocca la strada statale su indicata in direzione Salerno seguendola fino alla località Bosco a quota 3, presso il km 59. Qui lascia la statale stessa per seguire la strada comunale Bosco-Scifro-Stampella fino all'incrocio con la provinciale che collega la strada statale n. 447, con Ceraso in località Stampella. Segue la stessa fino al confine del comune di Ceraso presso la località Vigna della Corte. Risale, poi, il confine tra i comuni di Ceraso e Ascea fino alla confluenza di questo con il confine di Castelnuovo Cilento che percorre fino alla linea ferroviaria. Risale questa fino alla località Vallo Scalo dove l'abbandona per risalire per breve tratto il confine tra i comuni di Castelnuovo Cilento e Casalvelino. Segue poi il confine tra i comuni di Salento e Casalvelino e i comuni di Omignano e Casalvelino. Percorre questo fino all'incrocio con la provinciale pedemontana che la segue escludendo le località Verduzzo, Conca d'Oro, Isca Lunga. Nei pressi dell'inclusa località Torricelli la lascia per percorrere interamente nell'ordine la strada comunale «Santa Maria ad Nives» e «Rungi» fino all'imbocco di quest'ultima con la provinciale che segue in direzione Casalvelino Marina. Imbocca, successivamente, presso il km 53 la strada statale n. 267 e la segue fino al bivio per la Marina di Casalvelino che percorre fino al demanio. Da qui segue la costa fino al punto di partenza alla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mare Tirreno.

#### a. Zona NUTS

ITF35	Salerno
ITF3	Campania
ITF	SUD

IT	ITALIA
----	--------

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CESANESE COMUNE N
CABERNET SAUVIGNON N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Aglianicone N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Malvasia N
Verdeca B

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Informazioni sulla zona geografica:**

E' una zona molto ampia il cui nome d'origine latina sta ad indicare: Cis Alentum. Il Cilento attraversa numerosi comuni della costa e dell'entroterra, da Agropoli (roccaforte dei pirati saraceni), a Sapri e poi ancora verso l'interno, al confine con la Basilicata. Oltre a tanti luoghi di interesse paesaggistico, come il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, il monte Gelbison, i fiumi Alento e Calore e l'oasi di Persano, si trovano anche testimonianze archeologiche, artistiche e culturali di rilievo. Dagli scavi di Paestum e di Novi Velia, al Museo del mare di Pollica, dai luoghi di culto come il Santuario di Capaccio ai mulini ad acqua di Vibonati. . I vitigni cilentani traggono la propria origine dall'antica Grecia. Furono infatti, i colonizzatori giunti fin qua dalle coste del Peloponneso. Il Cilento è una delle zone più ricche di bellezze naturali, caratterizzata da terreni di difficile coltivazione, che ben si prestano alla coltura della vite. Il Cilento è soprattutto colline e montagne, se del paesaggio non facessero parte piccole piane costiere ed il Vallo di Diano, una grande pianura interna, un tempo occupata da un lago, oggi scomparso. Frastagliati i rilievi e continuo il susseguirsi di dorsali montuose: alcune con versanti ripidi e scoscesi, e colline rotondeggianti, variamente orientate, ed incise da un fitto reticolo idrografico. I vitigni locali, introdotti ad Elea ed a Paestum dagli antichi colonizzatori greci, trovano nella natura argillosa-calcareo del terreno e nel clima della zona le condizioni per esprimere al meglio la propria personalità.

**Fattori naturali**

Territorio di notevole e diversa estensione geografica, il Cilento ha come confini al nord la bella ed unica cittadina di Agropoli e a sud la magica Sapri ad est la Lucania ed ad ovest con il mar Tirreno.

L'Appennino Campano-Lucano è costituito da una pila di coltri di ricoprimento messe in posto durante le *fasi tettogenetiche* mioceniche e plioceniche: tali coltri costituiscono la *catena sudappenninica*. Ad est della catena si rinviene *l'avanfossa bradanica* interessata solo da fasi orogenetiche nel Plio-Quaternario, e infine *l'avampaese murgiano* che ha subito deformazioni verticali di tipo epirogenetico.

*La catena sudappenninica* è costituita da una serie di coltri di ricoprimento, messe in posto essenzialmente durante il Miocene, che raggiungono uno spessore complessivo dell'ordine dei quindicimila metri. Su queste coltri ci sono depositi clastici mio-pliocenici trasgressivi, a loro volta interessati dalle ultime fasi tettogenetiche. I terreni sono costituzionalmente poveri, a fondo argilloso, ricco di

scheletro marnoso e di scisti, sforniti di materia organica. Il Cilento è drenato da pochi bacini idrografici: l'Alento, il Lambro e Mingardo, il Solofrone, il Testene, la Fiumarella, il Bussento verso il Tirreno, il Calore, il Sammaro ed il Tanagro verso il Sele

#### ***Fattori umani***

Il Cilento, oggi con il Vallo della Diano secondo Parco Nazionale più esteso d'Italia riconosciuto patrimonio dell'Umanità dallo UNESCO, ancora riserva sorprese e meraviglie tutte da scoprire. Il vino è un prodotto alimentare tradizionale che segna la sensibilità che l'uomo ha saputo acquisire in millenni di intenso e travagliato rapporto con le sue radici

Oggi i vini che si producono sono tutti di qualità eccellente e che ben si abbina alla semplice, genuina quanto saporita cucina locale. E' una zona povera ma bella, lontana dai centri urbani importanti però meta di turismo internazionale per la bellezza delle sue coste lambite da un mare dal colore azzurro cobalto. Il sistema tradizionale di allevamento (Avellinese più o meno alto o basso, a canocchia ed anche ad alberello) sono sati superati dai sistemi innovativi a Guyot o a cordone speronato. Le viti producono pochi grappoli, che permettono, però, di ottenere un vino di ottima qualità e di perfetto abbinamento con la famosa cucina cilentana: semplice ma gustosissima

#### ***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 tipizzazione 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 DOC Cilento**

*Quadro di riferimento*

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Cilento” rosso: Aglianico: 60-75%;Piedirosso e/o Primitivo: 15-20%; vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno presenti fino a un massimo del 25%.</p> <p>Il vino DOC “Cilento” rosato:Sangiovese: 70-80%;Aglianico: 10-15%;Primitivo e/o Piedirosso: 10-15%. Vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.</p> <p>“Cilento” bianco:Fiano: 60-65%;Trebiano toscano: 20-30%;Greco bianco e/o Malvasia bianca: 10-15%. Vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.</p> <p>“Cilento” Aglianico vitigno Aglianico per almeno l’85%. Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.</p> <p>Il vino DOC “Cilento” Fiano vitigno Fiano per almeno l’85%.</p> <p>Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
All.1 vitigni prov. di Salerno
<i>Descrizione:</i>
All.3 DM 2/11/1010
<i>Descrizione:</i>
All.2 DLGS 61 del8/4/2010

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**