

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

Costa d'Amalfi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ENOTECA PROVINCIA 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>	0039 0892753436
<i>Fax:</i>	0039 089250870
<i>e-mail:</i>	info@enotecaprovinciadisalerno.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Costa d'Amalfi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM10/3/2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Costa d'Amalfi (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
4. Vino spumante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Costa d'Amalfi 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: paglierino più o meno intenso; odore: delicato e gradevole; sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;

Costa d'Amalfi rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

Costa d'Amalfi rosato:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, fresco, delicato;

Costa d'Amalfi passito bianco:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol di cui svolto 12,00% vol per il tipo dolce e il 14,00% vol per il tipo secco;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;
odore: fruttato floreale, caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;

Costa d'Amalfi passito rosso:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui svolto almeno il 12,00% vol per il tipo dolce ed il 14,00% vol per il tipo secco;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico;

Costa d'Amalfi spumante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo "brut" o "extrabrut" 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;
sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vino passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Costa d'Amalfi

Resa massima:

"Costa d'Amalfi" tipologie rosso, rosato e rosso passito T11

"Costa d'Amalfi" tipologie bianco, spumante e bianco passito T12

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l’intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno.
2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, designato con la sottozona Furore, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi.
3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, designato con la sottozona Ravello, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani.
4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, designato con la sottozona Tramonti, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.
5. L’indicazione della sottozona non è obbligatoria.

a. Zona NUTS

ITF35	Salerno
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.

Greco Bianco
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CESANESE COMUNE N
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

Ginestra B
Aglianicone N
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Malvasia N
Pepella B
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Ripolo B
Tronto N
Fenile B

c. Altre varietà

Tintore

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Costa d'Amalfi**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<u>Fattori storici</u>
La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti

relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono “peciam de vinea in regina maioren”, pecia de terra cum vinea in locus beteri”, mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara” (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano “ ab immemorabili”, distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l’Italia vede lo sviluppo della viticoltura.

Dai documenti dell’Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 – 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all’Unità d’Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il “Vino Latino”, (“latino”perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d’Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il “Vino Latino”, (“latino”perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d’Italia.

Fattori naturali

Con la fine del periodo pliocenico, circa un milione e mezzo di anni fa, la costiera assume la morfologia che ci è attualmente familiare. Difatti in questo periodo si viene a formare una grossa struttura allungata in direzione ovest-nord-ovest che separa la pianura alluvionale di Sarno a nord da quella costiera dell’Irno e del Sele a sud.

La morfologia è caratterizzata dalla presenza di aspri rilievi che costituiscono l’ossatura della penisola e che culminano nella vetta del Monte Faito a quota 1.270 m slm.

L’ossatura è di natura calcarea ma lungo tutto i versanti, soprattutto lungo quelli che si affacciano sul golfo di Napoli, si trovano terreni argillosi più facilmente erodibili e che mitigano l’asprezza originaria del rilievo. A questi rilievi si alternano, profonde gole incassate e solcate da brevi corsi d’acqua caratterizzati da un regime torrentizio che dimostrano chiaramente l’importanza delle coltivazione agrarie.

L'abbassamento del limite delle nevi persistenti a quota inferiori ai 1.500 metri doveva inoltre provocare in tutta la penisola fenomeni di vero glacialismo con abbondante caduta di neve che difficilmente riusciva a sciogliersi durante le stagioni più calde. Queste vicende climatiche sono testimoniate dalla presenza di conglomerati, di brecce calcaree e di depositi morenici come quelli attualmente si trovano sulle cime più alte delle Alpi.

La sua particolare scenografia che lambisce il mare, con un andamento irregolare, e i monti Lattari che svettano verso il cielo.

Fattori umani

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono "peciam de vinea in regina maioren", pecia de terra cum vinea in locus beteri", mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara" (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano " ab immemorabili", distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura.

Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna.

Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, sono sorretti da muri di pietrame a secco *macèra* (muro di contenimento realizzato senza malta, sistemando le pietre l'una sull'altra), alti in media 3-4 metri e non di rado anche 8 -10 metri.

Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni con estate calde e inverni rigidi.

Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 – 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia.

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

<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>	
<p>Costa d'Amalfi bianco, bianco passito, spumante, Ravello bianco, Tramonti bianco: Falanghina e/o Biancolella min. 40%. Altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 60%</p> <p>Costa d'Amalfi rosso e rosato, rosso passito, Furore rosso e rosato, Ravello rosso e rosato:</p> <p>Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 40 %, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60 %. altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 40%</p> <p>Costa d'Amalfi Furore bianco:</p> <p>Falanghina e Biancolella min. 40%, con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%.Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Biancazita, Biancatenera) 40-60%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato1 vitigni provincia di Salerno
<i>Descrizione:</i>
Allegato3 DM 2/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato2 DGLS 61 del 8/4/2010

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

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

Costa d'Amalfi seguito o no Tramonti
Costa d'Amalfi seguito o no Furore
Costa d'Amalfi seguito o no Ravello