

**CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO
RICHIESTA DI MODIFICA AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC VESUVIO
PROTOCOLLO REGIONE CAMPANIA N° 0662985 DEL 22/07/2009****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“VESUVIO”****MODIFICATO****Articolo 1****Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Vesuvio” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

Vesuvio bianco
Vesuvio rosso
Vesuvio rosato
Lacryma Christi bianco
Lacryma Christi bianco superiore
Lacryma Christi bianco spumante
Lacryma Christi bianco liquoroso
Lacryma Christi bianco passito
Lacryma Christi rosso
Lacryma Christi rosso superiore
Lacryma Christi rosso riserva
Lacryma Christi rosato
Lacryma Christi rosato o rosè spumante
Vesuvio Caprettone
Vesuvio Caprettone spumante
Vesuvio Falanghina
Vesuvio Falanghina spumante
Vesuvio Piediroso
Vesuvio Piediroso rosato o rosè
Vesuvio Piediroso rosato o rosè spumante
Vesuvio Aglianico
Vesuvio Aglianico rosato o rosè
Vesuvio Aglianico rosato o rosè spumante

Articolo 2**Base ampelografica**

I vini a DOC “Vesuvio” è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale dai seguenti vitigni: Vesuvio bianco, - Lacryma Christi bianco, bianco superiore, bianco spumante metodo charmat, spumante di qualità metodo charmat, spumante di qualità metodo classico, liquoroso e Passito : Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione per un massimo di 20%.

Lacryma Christi bianco spumante Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni di colore, analogo e non, idonei alla coltivazione per un massimo di 20% vinificati in bianco.

Vesuvio rosso, rosato e rosato spumante – Lacryma Christi rosso, rosso riserva, rosato, rosato spumante metodo charmat, spumante di qualità metodo charmat e spumante di qualità metodo classico:

Piediroso minimo 50%, Sciascinoso, Olivella e/o Aglianico massimo 30%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione per un massimo di 20%.

Vesuvio Falanghina e spumante: Falanghina, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

Vesuvio Caprettone e spumante: Caprettone, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

Vesuvio Piediroso, Piediroso rosato o rosè, Piediroso rosato o rosè spumante : Piediroso, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni di analogo colore, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

Vesuvio Aglianico, Aglianico rosato o rosè, Aglianico rosato o rosè spumante: Aglianico, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%. La base ampelografica dei vigneti già idonei, deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3

Zona produzione uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vesuvio” debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano al Vesuvio.

E parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena – Trocchia, Sant’Anastasia, Somma Vesuviana tutti in provincia di Napoli. Tale zona è così delimitata:

partendo ad est dell’abitato di Torre del Greco, dalla località di Sant’Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incontrare e seguire la strada che, passando nelle vicinanze di Colle Epitaffio, sbuca sull’autostrada per Salerno (quota 55) che percorre in direzione est per breve tratto sino ad incrociare in prossimità di Villa Manzo la strada per Boscotrecase che segue in direzione nord.

Attraversa, verso est, il centro abitato di Boscotrecase e Boscoreale passando per le quote 88, 86, 87 e 61 sino ad incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria Di Lauro.

Segue tale strada ferrata verso nord e alla stazione di San Giuseppe Vesuviano prosegue verso nord – ovest seguendo la circumvesuviana sino ad incrociare, prima di attraversare il Lagno di Pollena, la strada per Pollena – Trocchia che segue, verso sud fino ad incrociare il corso d’acqua prima citato.

Da questo punto prende la strada verso ovest per Ponte Valente i Catini fino ad incontrare il confine comunale di San Sebastiano al Vesuvio. Segue tale confine per la parte occidentale e giunge in prossimità dell’incrocio con il Lagno del Monaco Aiello, percorre il confine di San Giorgio a Cremano in direzione sud – ovest fino ad incrociare (quota 85) l’autostrada che segue in direzione sud – est, sino ad incontrare all’altezza di Sant’Elena (quota 90) la strada per Torre del Greco che percorre verso sud fino ad incrociare la strada ferrata, quindi lungo questa, procede verso sud – est e superata Lamaria in prossimità della quota 78 prosegue per la strada che va a congiungersi a quella per Torre del Greco in prossimità di Sant’Antonio (quota 51) da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei a DOC “Vesuvio” devono essere quelle atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei i terreni di buona esposizione in declivio, di natura vulcanica, ricchi di potassio ~~e con~~. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a: 10,00 tonnellate/ettaro.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

E’ vietata ogni pratica di forzature.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso, anche con impianti fissi.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all’effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC “Vesuvio” un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol. per Vesuvio rosso e rosato, di 10,50 % Vol. per Vesuvio bianco, caprettone falanghina, piedirosso, piedirosso rosato o rosè, di 11,00% Vol. per Vesuvio caprettone spumante, falanghina spumante, piedirosso rosato o rosè spumante, aglianico, aglianico rosato o rosè e aglianico rosato o rosè spumante, di 11,50 Vol. per Lacryma Christi bianco, bianco spumante, bianco liquoroso, rosso, rosato, rosato o rosè spumante, di 12,00% Vol. per Lacryma Christi bianco superiore, rosso superiore, rosso riserva, di 14%Vol. per Lacryma Christi bianco passito.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70%.

La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

La resa massima dell’uva in vino, per i vini qualificati come “Lacryma Christi del Vesuvio” non deve essere superiore al 65%, e per il Lacryma Christi del Vesuvio bianco passito non deve superare il 45%.

Per i nuovi impianti la densità minima è di 2.500 ceppi per ettaro.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di invecchiamento e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni anche parzialmente inclusi nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art.3. fatti salvi i diritti acquisiti e le deroghe già concesse.

5.2) Arricchimenti

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti

5.3) I vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" categoria spumante metodo charmat e spumante di qualità metodo charmat, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa, le operazioni di spumantizzazione possono essere effettuate anche fuori dall'ambito del territorio individuato dall'art. 3 del presente disciplinare.

5.4)I vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio e Lacryma Christi, categoria spumante di qualità metodo classico, devono essere ottenuti attraverso la rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

5.5) Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata "lacryma Christi rosso riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve con eventuale affinamento in botti di legno.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a DOC "Vesuvio" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Vesuvio bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Vesuvio rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

profumo: gradevolmente fruttato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Vesuvio rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

profumo: gradevolmente vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;
sapore: secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio bianco spumante charmat, spumante di qualità charmat e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Lacryma Christi del Vesuvio bianco passito
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
profumo: intenso, fine e complesso;
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto minimo 12%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
profumo: gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: gradevolmente vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio rosso superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: intenso, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Lacryma Christi del Vesuvio rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Lacryma Christi del Vesuvio rosato o rosè spumante charmat, spumante di qualità charmat e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Vesuvio Caprettone:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vesuvio Caprettone spumante charmat, spumante di qualità charmat e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Vesuvio falanghina:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vesuvio falanghina spumante charmat, spumante di qualità charmat e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Vesuvio Piediroso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vesuvio Piediroso rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Vesuvio Piediroso spumante charmat, spumante di qualità charmat, spumante di qualità metodo classico rosato o rosè:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Vesuvio Aglianico:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vesuvio Aglianico rosato o rosè:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vesuvio Aglianico spumante charmat, spumante di qualità charmat e spumante di qualità metodo classico rosato o rose:
spuma: fine e persistente
colore: rosato più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2.La denominazione di origine controllata qualificata come “Lacryma Christi del Vesuvio” bianco può essere utilizzata per designare il “vino liquoroso” ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, che le uve destinate alla sua elaborazione abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol e siano elaborati secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC “Vesuvio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare

di produzione.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC "Vesuvio" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

La capacità dei contenitori di vetro per tutte le tipologie non deve essere superiore a 12 litri.

Sono ammessi i sistemi di chiusura previsti dalle norme vigenti, escluso il sistema con tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori storici

La viticoltura vesuviana che sia antica lo dimostra il fatto che tanti poeti latini vissuti prima di Cristo, parlando dei prodotti della Campania Felix, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. Le antiche tradizioni enologiche della intera area vesuviana trovano origine con Aristotele (filosofo greco vissuto tra il 3° ed il 2° secolo a.C.). il quale sostiene che i Tessali – antico popolo della Magna Grecia – impiantarono le prime viti nella zona Vesuviana allorché, nel 5° secolo a.C. si stabilirono in Campania. Anche i vitigni coltivati in questa areale hanno una sua origine storica sia il vitigno Coda di Volpe che il Piediroso. Coda di volpe viene descritto già da Vincenzo Semmola, e da Gasparrini 1844 mentre il Piediroso chiamato anche Palommina veniva descritto da Plinio nella sua "Naturalis Historia" ma anche da Columella nel 1804 e da Semmola 1848, Froio (1875), Arcuri e Casoria (1883). Poseidone ed Efesto hanno tenuto a battesimo le prime bacche. Nettuno e Vulcano hanno visto scorrere il nettare primitivo dalle pendici del Vesuvio fino al mare. Gli dei greci prima e romani poi, del mare e del fuoco, probabilmente sono stati i protettori, i numi tutelari dei vitigni, che affondano le radici nel cuore di una terra ribollente e allungano i loro tralci sulla costa tirrenica. È una questione di archeologia. I grandi bianchi baciati dal sole, i rossi annaffiati dalla lava dello "sterminator vesevo", non come appare oggi, ma quando era in piena attività.

Fattori naturali

Uno sguardo attento, ancorché alla geografia della Campania coglie immediatamente la presenza di due fulcri geologici di origine vulcanica fondamentali per comprendere l'origine, evoluzione e le caratteristiche della viticoltura campana. Il complesso Somma – Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. Proprio questi due nuclei geografici rappresentano oggi gli ambienti ideali e più ricchi di varietà di viti e di tradizioni culturali ad esse associate. La viticoltura attuale vesuviana comprende l'area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell'altezza del Vesuvio. Le viti vesuviane sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il territorio vitato è ripartito in due zone. Quella comprendente l'Alto Colle Vesuviano oltre i 200 m s.l.m., caratterizzata da terreni tutti più o meno in pendio; l'altra del Versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcanici clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale e del reticolo idrografico minore.

Fattori umani

L'areale del Lacryma Christi ha una dimensione pittoresca, caratterizzata dai toni verdi dell'Appennino Campano fino all'azzurro mare Tirreno. In questa cornice domina la selvaggia bellezza del Vesuvio, cratere attivo di antichissima origine, da sempre conosciuto per i sapori e aromi dei suoi vini, come testo miniano anche le pitture dell'Arario negli scavi di Pompei. Il Lacryma Christi del Vesuvio è il più famoso ed è tra quelli più citati nella letteratura enologica. Un

vino circondato dalle numerose leggende. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato per la perdita di colui che era stato l'angelo più buono, pianse. Là dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò appunto, Lacryma Christi. Ma non è la sola leggenda, narra infatti che Cristo, in una delle sue discese sulla Terra, per ringraziare un eremita redento, gli trasformò una imbevibile bevanda in vino eccellentissimo. Vitigni che costituiscono questo vino sono detti "di fuoco", celebrati da Plinio il Vecchio e accreditati in età moderna tra i vini più prestigiosi d'Italia. E chi giunse in questa zona dalla lontana Francia o dalla fredda Inghilterra, lo vide con i propri occhi e lo provò sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzioni del 79 di Pompei ed Ercolano, ove la furia del vulcano non ha impedito a edifici, templi e terme e case di riemergere dalla lava, alla scoperta di quelle lacrime che Cristo, secondo la leggenda, avrebbe versato dinanzi alla scoperta che il golfo di Napoli con il Vesuvio, altro non era che un pezzo di paradiso rubato a Lucifero. Esempi di apprezzamenti sulle caratteristiche qualitative di questo vino erano già descritte dal bottigliere del papa Farnese Sante Lancerio si preoccupava di controllare tutte le bottiglie che i nobili e potenti donavano al Pontefice.

In particolare per i vini ottenuti dal Vesuvio afferma "sono vini molto fumosi et possenti, et a tutto pasto si potriano bere, ma offendono troppo il celabro, massime alii principii, ma ci sono delii stomachevoli et non fumosi et odoriferi. Il bottigliere usava di continuo berne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi" (note di viaggio oggidì – sec XVI).

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

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 vegetoproduttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

AGROQUALITA' S.P.A. - Viale Cesare Pavese, 305

00144 Roma Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B) e C) del DM 19 marzo 2010.

AGROQUALITA' S.P.A. 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 1) 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).