

<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VESUVIO”</p>	<p style="text-align: center;">BOZZA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VESUVIO”</p>
<p>Approvato con DPR 13.01.1983 G.U. 167 - 20.06.1983 Modificato con DM 30.11.1991 G.U. 292 - 13.12.1991 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	
<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>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:</p> <p>Vesuvio bianco Vesuvio rosso Vesuvio rosato Lacryma Christi bianco Lacryma Christi bianco spumante Lacryma Christi bianco liquoroso Lacryma Christi rosso Lacryma Christi rosato</p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>I vini a DOC “Vesuvio” è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale dai seguenti vitigni:</p> <p>Vesuvio bianco - Lacryma Christi bianco, Lacryma Christi spumante e Lacryma Christi liquoroso: Coda di volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) minimo 35%; Verdeca; massimo 45%; Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Falanghina e Greco presenti nel vigneto fino ad un massimo 20%.</p> <p>Vesuvio rosso e Vesuvio rosato – Lacryma Christi rosso e Lacryma Christi rosato: Piedirosso (localmente detto Palombina) minimo 50%; Sciascinoso (localmente detto Olivella) massimo 30%; Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione e vini</p> <p>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:</p> <p>Vesuvio bianco Vesuvio rosso Vesuvio rosato Lacryma Christi bianco <u>Lacryma Christi bianco superiore</u> Lacryma Christi bianco spumante Lacryma Christi bianco liquoroso <u>Lacryma Christi bianco passito</u> Lacryma Christi rosso <u>Lacryma Christi rosso superiore</u> <u>Lacryma Christi rosso riserva</u> Lacryma Christi rosato <u>Lacryma Christi rosato o rosè spumante</u> <u>Vesuvio Caprettone</u> <u>Vesuvio Caprettone spumante</u> <u>Vesuvio Falanghina</u> <u>Vesuvio Falanghina spumante</u> <u>Vesuvio Piedirosso</u> <u>Vesuvio Piedirosso rosato o rosè</u> <u>Vesuvio Piedirosso rosato o rosè spumante</u> <u>Vesuvio Aglianico</u> <u>Vesuvio Aglianico rosato o rosè</u> <u>Vesuvio Aglianico rosato o rosè spumante</u></p> <p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>I vini a DOC “Vesuvio” è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale dai seguenti vitigni:</p> <p>Vesuvio bianco, - Lacryma Christi bianco, <u>bianco superiore, bianco spumante metodo charmat, spumante di qualità metodo charmat, spumante di qualità metodo classico</u>, liquoroso <u>e Passito</u> : <u>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%.</u> <u>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.</u> Vesuvio rosso, rosato e <u>rosato spumante</u> – Lacryma</p>

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

Piedirosso 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 Piedirosso, Piedirosso rosato o rosè, Piedirosso rosato o rosè spumante : Piedirosso, 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%.

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

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 esclusione di quelli particolarmente umidi.

I sestri 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.

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:

Vesuvio rosso e rosato 10,00% vol.

Vesuvio bianco 10,50% vol.

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%.

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 esclusione di quelli particolarmente umidi.~~

I sestri 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:

Vesuvio rosso e rosato 10,00% vol.

Vesuvio bianco 10,50% vol.

Vesuvio Spumante 9,50% vol.

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

Articolo 5 Norme per la vinificazione

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 devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni anche parzialmente inclusi nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo delle province di Napoli ed Avellino a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate, che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vino del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stessi la denominazione "Vesuvio".

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.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali consentire che:

- le suddette operazioni di vinificazione, di elaborazione, di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo delle province di Napoli ed Avellino a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate, che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vino del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stessi la denominazione "Vesuvio".
- le operazioni di imbottigliamento siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della Regione Campania a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate, che ne facciano richiesta, dimostrino di aver tradizionalmente vinificato vino del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione e di aver tradizionalmente utilizzato per gli stessi la denominazione "Vesuvio".

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 tenue;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: secco, leggermente acidulo;
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: 5,0 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: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Lacrima Christi del Vesuvio bianco:

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

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'amburato;
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;

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

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.

~~La DOC “Vesuvio” bianco, rosso, rosato, qualificata come “Lacryma Christi del Vesuvio” bianco può essere utilizzata per designare un vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare di produzione e prodotto secondo le norme comunitarie e nazionali.~~

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.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non

La DOC “Vesuvio” bianco, rosso e rosato qualificata come “Lacryma Christi del Vesuvio” bianco può essere utilizzata per designare un vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal precedente nel presente disciplinare di produzione e prodotto secondo le norme comunitarie e nazionali.

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.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC “Vesuvio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi:

extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e simili.

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 figuri 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 ad eccezione della tipologia spumante e liquoroso.

Articolo 8

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

riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC "Vesuvio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ~~ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e simili.~~

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 figuri 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 ad eccezione della tipologia spumante, liquoroso e passito.

Articolo 8

Confezionamento

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

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

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 colturali 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 ripartita 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 vulcani 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

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 colturali 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 ripartita 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 vulcani 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 eruzione 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 beverne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi*” (note di viaggio oggidi – 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 da 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 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Is.Me.Cert. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare – Corso Meridionale 6 80143 Napoli. Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B)

sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzione 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 beverne ad igni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi*” (note di viaggio oggidi – 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 da 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.

e C) del DM 19 marzo 2010.

L'IsMeCert 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).

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).