

# Costa d'Amalfi

I vini Costa d'Amalfi, bianco, rosso e rosato, ottenuti in vigneti siti nei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, e Amalfi, con produzioni non superiori a 90 qli/Ha, per il rosso e rosato, e 100 qli/Ha, per il bianco, possono essere denominati Furore, se immessi al consumo con gradazione alcolica non è inferiore a 11% e 11,50%, rispettivamente.

I vini Costa d'Amalfi, bianco, rosso e rosato possono essere denominati Ravello, se provenienti da vigneti siti nei comuni di Ravello, Scala, Minori e Atrani con produzioni non superiori a 120 qli/Ha per il bianco, e 110 qli/Ha, per il rosso e rosato, se immessi al consumo con gradazione alcolica non inferiore a 11% vol. per il bianco e 11.5% per il rosso.

I vini Costa d'Amalfi, bianco, rosso e rosato possono essere denominati Tramonti se provenienti da vigneti siti nei comuni Tramonti e Maiori, con produzioni non superiori a 120 qli/Ha per il bianco, e 110 qli/Ha, per il rosso e rosato, se immessi al consumo con gradazione alcolica non inferiore a 11% vol. per il bianco e 11.5% per il rosso.

I vini Ravello, Furore e Tramonti, rosso se invecchiati per due anni, di cui uno in botte, potranno riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 122,10 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 1.658 Hl di vino DOC Costa d'Amalfi che rappresentano lo 0,93% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Costa d'Amalfi ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Ministeriale del 10/08/1995.

Costa d'Amalfi



Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

DOC

Costa  
d'Amalfi  
DOC



# Costa d'Amalfi

## storia e territorio

La zona di produzione individua 13 comuni, tutti in provincia di Salerno, caratterizzati da ambienti naturali di eccezionale bellezza e da arditi terrazzamenti, spesso a picco sul mare o in anguste gole, quasi sempre irraggiungibili, se non lungo ripidi e tortuosi scalini; ogni ripiano, ogni maceria, che oggi ospita un vigneto, è stato letteralmente rubato alle rocce, mediante la costruzione di muri a secco, il trasporto di terreno a spalla e il duro lavoro dell'uomo. Da questa superba gradinata, coltivata a vigna e a limone, dove i gusti e i profumi degli agrumi e della flora mediterranea si mescolano con la salsedine marina, si ottengono i vini della Costa d'Amalfi, che inevitabilmente imprigionano gli aromi, i sentori di queste terre. Se ne conoscono tre tipi, il Furore, il Ravello e il Tramonti, prodotti nei rispettivi areali di coltivazione.

La base varietale è strettamente legata alla tradizione, essendo imperniata, per i tipi rossi, su Piediroso, Sciascinoso e Aglianico, e, per i tipi bianchi, su Falanghina e Biancolella; ma rilevante è anche l'apporto di numerosi vitigni locali minori, dalle rese contenute, - la Ginestra, la Pepella, la Biancazita o la Bincatenera, ecc. - che contribuiscono a conferire ai vini spiccata personalità e accentuata originalità.



# Costa d'Amalfi

## i vini

### Costa d'Amalfi Bianco

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* delicato e gradevole.

*Sapore:* asciutto, di gusto, corpo, armonico.

*Vitigni:* Falanghina (loc. detta *Biancazita*) (min. 40%), Biancolella (loc. detta *Biancatenera*) (min. 20%), altri (max 40%).

*Gradazione alcolica min.:* 10% vol.

*Produzione max:* 120 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* insalata di mare, *cicinielli* e frittelle di alghe, tubetti con coda di rospo o con pescatrice, grigliate di pesce e crostacei; è in perfetta armonia con gli *scialatielli alla paranza* e con *totari e patate*.

### Costa d'Amalfi Rosso

*Colore:* rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso.

*Sapore:* asciutto di medio corpo, giustamente tannico.

*Vitigni:* Piediroso (loc. detto *Per 'e palummo*) (min. 40%), Sciascinoso (loc. detto *Olivella*) e/o Aglianico (max 60%), altri (max 40%).

*Gradazione alcolica min.:* 10,50%.

*Produzione max:* 110 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* carni bianche in umido, *braciola* di maiale, pappardelle al ragù o con sugo di coniglio; ottimo con *bucatini lardati*.

### Costa d'Amalfi Rosato

*Colore:* rosa più o meno intenso.

*Odore:* intenso, fruttato.

*Sapore:* secco, fresco, delicato.

*Vitigni:* Piediroso (loc. detto *Per 'e palummo*) (min. 40%), Sciascinoso (loc. detto *Olivella*) e/o Aglianico (max 60%), altri (max 40%).

*Gradazione alcolica min.:* 10,50%.

*Produzione max:* 110 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* calamari o *purpitielli* in cassuola e/o cozze affogati in salsa di pomodorini di Corbara (*spunzilli*), soppresate; perfetto con *cavatelli e capperi*.