

Campi Flegrei

Campi Flegrei Per 'e palummo o Piediroso *

Colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico.

Vitigni: Piediroso (loc. detto Per 'e palummo) (min. 90%), altri (max 10%).

Gradazione alcolica min.: 11,50% vol.

Produzione max: 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: pasta al ragù, piatti di carne tradizionali della cucina napoletana, come bracirole di punta di costata, trippa, zuppe di pesce del Golfo con pomodorini del *piennolo*; perfetto con il *pignatiello e vavella* (frutti di mare, seppie, purpitielli, gamberi, prima soffritti in pignatiello, poi cotti con pomodorini del *piennolo*).

Campi Flegrei Per 'e palummo o Piediroso Passito

Colore: rosso granato più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, caratteristico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico, morbido, caratteristico.

Vitigni: Piediroso (loc. detto Per 'e palummo) (min. 90%), altri (max 10%).

Gradazione alcolica min.: 17% vol., di cui svolto almeno 12% il tipo dolce e 14% per il secco.

Produzione max: 100 qli/Ha con resa alla vinificazione non superiore al 45%.

Alleanze tra vino e pietanze: dessert, dolci della tradizione napoletana; particolarmente indicato con i *quaresimali*.

* I Campi Flegrei, Per 'e Palummo o Piediroso, se invecchiato per almeno 2 anni, in possesso di una gradazione alcolica non inferiore a 12%, può riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 134,71 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 7.135 Hl di vino DOC Campi Flegrei che rappresentano il 4,00% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Campi Flegrei ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Ministeriale del 03.10.1994.

Campi Flegrei



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

Campi
Flegrei
DOC



Campi Flegrei

storia e territorio

Vino di grande storia e tradizione, che deriva da uno dei più apprezzati prodotti enologici dell'antichità, il Falerno Gaurano, lodato da Plinio il Vecchio e, successivamente, inserito nella "carta dei vini" della corte di Napoli e di quella papale.

La zona di produzione, che include 7 comuni, tutti in prossimità di Napoli, è tra le più ricche per cultura e bellezze naturalistiche, con scorci panoramici che non trovano uguali; i terreni, che derivano da un incessante succedersi di eruzioni vulcaniche e che, oggi, si adagiano su un complesso di crateri spenti, sono ricchi di tufi, ceneri, lapilli, pomici, microelementi che conferiscono alle uve e ai vini sapori e aromi del tutto originali e permettono la coltivazione della vite su piede franco. La Falanghina, antico vitigno campano di grande pregio, da cui si ottengono i tipi bianchi, ebbe in questa area la sua prima diffusione; veniva allevata con il sistema alla putuelana, ancora oggi ampiamente utilizzato nella zona, che prevedeva che le viti fossero sostenute da un palo, detto in latino *falange*, da cui deriverebbe appunto Falanghina. I tipi rossi si ottengono dai migliori vitigni campani, come il *Per 'e palummo* e l'Aglianico. Il clima, il terreno, i vitigni, la cultura e la storia vitivinicola, le basse rese ad ettaro, la presenza di aziende enologiche tecnologicamente all'avanguardia, ma rispettose della tradizione; tutto ciò si traduce in vini di eccellenza.



Campi Flegrei

i vini

Campi Flegrei Bianco

Colore: paglierino più o meno intenso.

Odore: vinoso, delicato.

Sapore: fresco, secco, armonico.

Vitigni: Falanghina (50-70%), Biancolella e/o Coda di volpe bianca (10-30%), altri (max 30%).

Gradazione alcolica min.: 10,50% vol.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti di mare, pasta ai sughi di mare, frittura di paranza; si sposa ottimamente con scarole e fagioli o con risotto al nero di seppia.

Campi Flegrei Rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico.

Sapore: asciutto, tipico, armonico.

Vitigni: Piediroso (loc. detto *Per 'e palummo*) (50-70%), Aglianico e/o Sciascinoso (loc. detto *Olivella*) (10-30%), altri (max 30%).

Gradazione alcolica min.: 11,50% vol.

Produzione max: 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti di carne rossa, formaggi a pasta dura stagionati, di rilievo è l'abbinamento con la parmigiana di melanzane.

Campi Flegrei Falanghina

Colore: paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli.

Odore: delicato, gradevole, caratteristico.

Sapore: secco, armonico, morbido.

Vitigni: Falanghina (min. 90%), altri (max 10%).

Gradazione alcolica min.: 11% vol.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: frutti di mare, anche crudi, pesce nobile e crostacei alla griglia o salsati, frittura di fragole di triglie; tradizionale è l'abbinamento con *linguine incaciate*; è in eccellente armonia con la *ricciola all'acqua pazza*.

Campi Flegrei Falanghina spumante

Spuma: fine e persistente.

Colore: paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: asciutto, fresco tipico.

Vitigni: Falanghina (min. 90%), altri (max 10%).

Gradazione alcolica min.: 11,50% vol.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: adatto come aperitivo, frutti di mare, specie se crudi.