

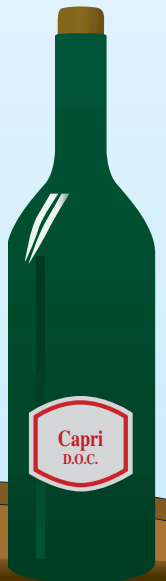
Capri



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

DOC

Capri
DOC



Capri

storia e territorio

Da questo incantevole scoglio dolomitico circondato dal mare si ottiene un vino apprezzato in tutto il mondo per i suoi gusti e i suoi profumi. Vino antichissimo, lodato dall'Imperatore Tiberio, che aveva scelto Capri come sua dimora. Oggi le viti sono allevate, nel rispetto delle tecniche di coltivazione tradizionali, su assolati ripiani a picco sul mare. È prodotto, in limitate quantità, nei tipi bianco e rosso. Si ottiene dalla vinificazione di uve locali di grande pregio, come la Falanghina, il Greco e la Biancolella, per il tipo bianco, e il Piediroso, per il tipo rosso.



i vini

Capri Bianco

Colore: paglierino chiaro più o meno intenso.

Odore: gradevole, con profumo caratteristico.

Sapore: asciutto e fresco.

Vitigni: Falanghina (min. 30%), Greco (max 50%), Biancolella (max 20%)

Gradazione alcolica min.: 11%.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti e frutti di mare, risotti ai sughi di mare, primi piatti con salse bianche delicate; tradizionale è l'abbinamento con la *caprese* (mozzarella, pomodoro, basilico).

Capri Rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: gradevolmente vinoso.

Sapore: asciutto, sapido.

Vitigni: Piediroso (min. 80%), altri (max 20%).

Gradazione alcolica min.: 11,50%.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti di carni rosse, bolliti misti; è in eccellente armonia con il *polpo a lo tiano*.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 15,28 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 339 Hl di vino DOC Capri che rappresentano lo 0,19% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Capri ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 07/09/1977.