

# Cilento

# DOC

## Cilento Aglianico

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, corposo, sapido.

*Vitigni:* Aglianico (min. 85%), Piediroso e/o Primitivo (Max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 12%.

*Produzione max.:* 100 qli/Ha.

*Invecchiamento:* 1 anno.

*Alleanze tra vino e pietanze:* piatti della grande cucina a base di selvaggina, stracotto di manzo in salsa di Aglianico, castrato o capretto al forno; è in eccellente armonia con *fusilli o cavatielli al sugo di castrato*; ottimo con i cicoli.

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 60,96 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 993 HI di vino DOC Cilento che rappresentano lo 0,56% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Cilento ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 03/05/1989, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 28/02/1995.

# Cilento



Regione Campania

Assessorato all'Agricoltura

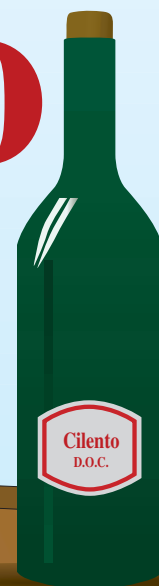
Se.SIRCA

# DOC



# Cilento

## DOC



Cilento  
D.O.C.

# Cilento

## storia e territorio

Il Cilento: una delle zone più ricche di bellezze paesaggistiche, dove la natura appare spesso incontaminata nel suo splendore, ma anche una delle zone più povere del Paese, per l'asperità del territorio e per l'aridità dei suoli; i vitigni locali, introdotti ad Elea ed a Paestum dagli antichi colonizzatori greci, trovano nella natura argillosa-calcareo del terreno e nel clima della zona le condizioni per esprimere al meglio la propria personalità. *“È un delicato bere l'estate alli gran caldi e non ha pari bevanda la sera a tutto pasto....”* sosteneva, intorno al 1500, Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III.

Le viti producono pochi grappoli, dai quali si ottengono vini di eccellente qualità, che si abbinano perfettamente alla cucina tipica cilentana: “povera”, semplice, ma gustosissima: i *fusiddi*, i *cavatièddi* e i *migliatièddi*, gli *struffoli*, ecc.



# D.O.C.

# Cilento

## i vini

### Cilento Bianco

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* fresco, armonico.

*Vitigni:* Fiano (loc. detto *Santa Sofia*) (60-65%), Trebbiano T. (20-30%), Greco e/o Malvasia b. (10-15%), altri (max 10%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti di mare, legumi con pasta, anche di casa, o verdura, frittate miste; da privilegiare l'abbinamento con *lagane e ceci*, *tortino di formaggio di bufala*, *pesce spada prezzemolato alla griglia*.

### Cilento Rosso

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* delicato, asciutto.

*Vitigni:* Aglianico (60-75%), Piediroso e/o Primitivo (15-20%), Barbera (10-20%), altri (max 10%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* carne rossa, grigliata o salsata, peperoni imbottiti, melanzane ripiene o in parmigiana, formaggi di media stagionatura semipiccanti; particolarmente indicato con spiedini di *braciolette di maialino* e *capretto* o *costate d'agnello scottadito*.

### Cilento Rosato

*Colore:* rosa più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* armonico, fresco.

*Vitigni:* Sangiovese (70-80%), Aglianico (10-15%), Primitivo e/o Piediroso (10-15%), altri (max 10%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti a base di salumi (ventresca, soppressata, salsiccia piccante, ecc.) e sott'olio, seppie o calamari ripieni (capperi, olive di Gaeta, pane amalgamato con uovo); di rilievo l'abbinamento con i *migliatielli* e *fegatini di maiale*.