

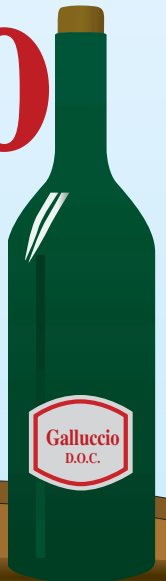
Galluccio



Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

DOC

Galluccio  
DOC



Galluccio  
D.O.C.



# Galluccio

## storia e territorio

L'area di produzione del Galluccio comprende 5 comuni, dominati dal vulcano spento di Roccamonfina, che con la sua attività eruttiva ha reso i terreni, per struttura e composizione, estremamente vocati alla coltivazione della vite. I depositi lavici, ricchi di microelementi e di potassio, conferiscono alle uve, prima, e ai vini, poi, profumi intensi e delicati. Il Disciplinare di produzione pone vincoli molto rigorosi a garanzia della qualità del prodotto. Infatti, la base ampelografica è costituita essenzialmente da vitigni autoctoni di grande pregio, come l'Aglianico, per il tipo rosso e rosato, e la Falanghina, per i tipi bianchi. Anche le produzioni ad ettaro appaiono molto contenute.

## i vini

### Galluccio bianco

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* delicato, fruttato, caratteristico. *Sapore:* secco, fresco, armonico. *Vitigni:* Falanghina minimo 70% e altri a bacca bianca max 30%. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 120 qli. *Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti e frittiture all'italiana, pesce nobile e crostacei, risotti ai sughi di mare, pizzelle di alghe e cicinielli, linguine agli scampi.

### Galluccio rosso \*

*Colore:* rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. *Odore:* gradevole, delicato, caratteristico. *Sapore:* secco, fresco, armonico. *Vitigni:* Aglianico minimo 70% e altri a bacca nera max 30%. *Gradazione alcolica min.:* 11,50% vol. *Produzione max:* 110 qli. *Alleanze tra vino e pietanze:* soufflè di formaggi a pasta molle, trippa e patate, coniglio alla cacciatora, minestra maritata e caciotta.

### Galluccio rosato

*Colore:* rosa più o meno intenso. *Odore:* delicato, fruttato, caratteristico. *Sapore:* secco, fresco, armonico. *Vitigni:* Aglianico minimo 70% e altri max 30%. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 110 qli. *Alleanze tra vino e pietanze:* soufflè e risotti, pasta e zucca con peperoncino, cavatelli e capperi, frittata di cipolle, di patate.

(\*) Il Galluccio, rosso, se di gradazione non inferiore a 12% vol. e sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in botte, può portare in etichetta la specificazione "riserva".

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 81,32 Ha. Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 705 Hl di vino DOC Galluccio che rappresentano lo 0,39% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Galluccio ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Ministeriale del 4/08/1997.

