

Penisola Sorrentina

(*) I vini Penisola Sorrentina, bianco e rosso, ottenuti in vigneti siti nei comuni di Sorrento, Piana di Sorrento, Meta, Sant'Agello, Massalubrense e Vico Equense, con produzioni non superiori a 90 qli/Ha per il rosso e 100 qli/Ha per il bianco, possono essere denominati Sorrento, se la gradazione alcolica non è inferiore a 11% e 11,50%, rispettivamente.

(**) Il vino Penisola Sorrentina, rosso frizzante può essere denominato Gragnano o Lettere se deriva da uve provenienti da vigneti siti nei comuni di di Gragnano, Pimonte e Castellammare di Stabia (in parte) - per il Gragnano - Lettere, Casola, Sant'Antonio Abate (in parte) - per il Lettere. In tal caso le produzioni non devono superare i 90 qli/Ha e la gradazione alcolica non deve essere inferiore a 11%.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 108,84 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 3.184 Hl di vino DOC Penisola Sorrentina che rappresentano l'1,78% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

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

Penisola Sorrentina



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

DOC

Penisola
Sorrentina
DOC



Penisola Sorrentina

storia e territorio

La Penisola Sorrentina - un ambiente di grande bellezza, meta privilegiata del turismo internazionale, richiamato dalla mitezza del clima, dallo splendore delle coste tormentate a picco sul mare - produce, in aree molto limitate, tre vini di eccellente qualità e grande tradizione: il Lettere, il Gragnano e il Sorrento; vini citati da Plinio, Galeno, Strabone, Columella. Sante Lancerio, riferendo delle abitudini del Papa Paolo III Farnese, ricorda come Sua Santità bevesse il vino di Sorrento “*volentieri la state ai grandi caldi, massime alla sera per cacciare sete, sicchè è vino da signori*”... “*un delicato bere*”. Del Gragnano e del Lettere Mario Soldati scrive pagine appassionate: “*Lettere, un piccolo comune, quattro case sparse sopra Gragnano...: vino letterario, e cioè irreali; ... Paesaggio alpestre, rupestre, pastorizio, e insieme foltissimo di vegetazione. Valloncelli, dossi, poggi preromanici. E, tra le vigne, i lecci, i noci, i castagni, a picco sulla piana di Pompei, in vista di Castellammare e del Golfo, delle isole lontane e del Vesuvio. Finalmente il Gragnano ... un piccolo vino, ma ... veramente insuperabile. Colore rosso rubino carico, che tirava allo scuro; profumo vinoso e campestre, frizzantino e quando giovane addirittura spumoso, di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre ...; e con un'aroma, un retrogusto gradevolissimo di affumicato; un affumicato della stessa specie di quello del whisky al malto infinitamente più volatile. Nonostante il colore, non andava bevuto a temperatura ambiente ma freddo, e freddo di cantina*”. Grazie all'appassionato impegno di alcuni operatori, questo piccolo grande vino, “*il tradizionale vino dei veri napoletani*”, rivive i fasti del passato e ci è consentito riprovare, intatte, queste emozioni.



Penisola Sorrentina

i vini

Penisola Sorrentina Bianco (*)

Colore: paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, vinoso e gradevole.

Sapore: asciutto di giusto corpo armonico.

Vitigni: Falanghina (min. 40%), Biancolella e/o Greco (max 20%), altri (max 40%).

Gradazione alcolica min.: 10%.

Produzione max: 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti di mare, risotto allo scoglio, spaghetti a vongole veraci in bianco, grigliate di pesce; perfetto è l'abbinamento con *pasta e fagioli con le cozze*.

Penisola Sorrentina 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 20%), altri (max 40%).

Gradazione alcolica min.: 10,50%.

Produzione max: 110 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: involtini di melanzane, braciole di carne, arrostiti di maiale, *spaghetti ai purpitielli con pomodorini del Vesuvio*; tradizionale è l'abbinamento con *gnocchi alla sorrentina*.

Penisola Sorrentina Rosso frizzante naturale (**)

Spuma: vivace evanescente.

Colore: rubino più o meno intenso.

Odore: vinoso, intenso, fruttato.

Sapore: frizzante, sapido di medio corpo nettamente vinoso, morbido, a volte con vena amabile.

Vitigni: Piediroso (loc. detto *Per' e Palummo*) (min. 40%), Sciascinoso (loc. detto *Olivella*) e/o Aglianico (max 20%), altri (max 40%).

Gradazione alcolica min.: 10%.

Produzione max: 110 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: vino da tutto pasto; è perfetto in abbinamento con la *pizza margherita o napoletana* (pomodoro, origano e aglio), *mozzarella in carrozza, sasicce e friarielli, zuppa di soffritto*.