

# Sannio

# DOC

## Sannio Fiano \*\*

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* caratteristico, più o meno vinoso. *Sapore:* secco, armonico, caratteristico. *Gradazione alcolica min.:* 11,5% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* spigola in torta di sale, risotto al nero di seppia, pizzelle di alghe e cicinielli.

## Sannio Greco \*\*

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* caratteristico, gradevole, delicato. *Sapore:* secco, fresco, armonico, tipico, a volte vivace. *Gradazione alcolica min.:* 11,5% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* frittiture di pesce e crostacei, Pesce spada, Pesce al vapore, flans di verdure.

## Sannio Moscato \*\*

*Colore:* paglierino più o meno intenso, talvolta ambrato. *Odore:* caratteristico, fruttato, intenso. *Sapore:* armonico, caratteristico, a volte amabile e/o vivace. *Gradazione alcolica min.:* 10,5% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* dessert, dolci natalizi, cantucci.

## Sannio Piediroso \*\*

*Colore:* rubino più o meno intenso. *Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole. *Sapore:* asciutto, armonico, a volte morbido. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* piccola cacciagione a piume (beccaccia, fagiano), salsicce e friarielli, ruspantino alla cacciatora.

## Sannio Sciascinoso \*\*

*Colore:* rubino più o meno intenso. *Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole. *Sapore:* asciutto, tipico, a volte morbido. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* soppressata, zuppa di soffritto e maccheroni al ragù.

## Sannio spumante metodo classico

*Spuma:* fine e resistente. *Colore:* paglierino o rosa più o meno intenso. *Odore:* gradevole caratteristico. *Sapore:* secco, armonico, fresco. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 125 qli./ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* ottimo come aperitivo, con tartine al caviale, antipasti di piccoli crostacei, frutti di mare crudi.

\* È prevista la tipologia frizzante - \*\* È prevista la tipologia spumante

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 1.104,88 Ha. Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 24.162 Hl di vino DOC Sannio che rappresentano il 13,53% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Sannio ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Ministeriale del 5/08/1997.

# Sannio



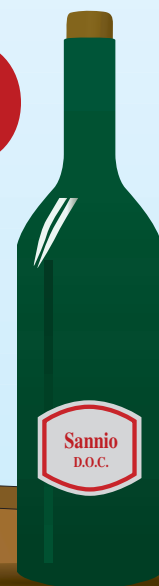
Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

# DOC



# Sannio

## DOC



# Sannio

## storia e territorio

La zona di produzione comprende l'intero Sannio, la terra degli antichi Sanniti, un popolo carico di storia e di tradizioni. È un'area collinare nel cuore della Campania, che da sempre ha destinato alla coltivazione della vite i terreni più vocati e meglio esposti. Le condizioni pedoclimatiche sono quelle ideali per la perfetta maturazione delle uve. Plinio, Columella, Catone ed Orazio, nei loro scritti, hanno raccontato degli eccellenti vini prodotti nel Sannio, molto apprezzati, alcuni "per il lieve aroma affumicato", altri per "l'intenso sentore di resina". Ancora oggi il vero serbatoio di vino della Campania è rappresentato dal Sannio: solo qui è possibile percorrere in auto chilometri e chilometri di strade immerse tra le vigne che rappresentano una delle attività principali del territorio. L'abilità dei viticoltori sanniti assicura la produzione di uve di qualità, sapientemente trasformate in numerose aziende, tecnologicamente all'avanguardia. Importante è la presenza di ben tre Cantine sociali che hanno avuto la capacità di puntare sulla qualità arrivando a produzioni di elevato pregio, ma mantenendo un ottimo rapporto qualità-prezzo. A garanzia della qualità dei vini, il disciplinare di produzione include le sole aree vocate, escludendo i vigneti di fondovalle umidi e non bene esposti, e vieta ogni eventuale forzatura.



# D.O.C.

# Sannio

## i vini

### Sannio bianco \*

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* vinoso, gradevole. *Sapore:* asciutto, armonico, a volte vivace e/o amabile. *Vitigni:* Trebbiano toscano (min. 50%), altri vitigni a bacca bianca autorizzati (max 50%). *Gradazione alcolica min.:* 10,50% vol. *Produzione max:* 155 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* zuppe di pesce e risotto alla scoglio in bianco, crostacei, piatti di verdure con formaggi freschi e teneri; si sposa ottimamente con *impepata di cozze*.

### Sannio rosso \*

*Colore:* rubino più o meno intenso. *Odore:* vinoso, gradevole. *Sapore:* secco, giustamente tannico, a volte vivace, morbido e/o amabile. *Vitigni:* Sangiovese 50%, altri vitigni a bacca nera autorizzati (50%). *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 135 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* capretto al forno, formaggi piccanti a lunga stagionatura, piatti della grande cucina a base di selvaggina.

### Sannio rosato \*

*Colore:* rosa più o meno intenso. *Odore:* delicato, fruttato. *Sapore:* fragrante, asciutto, fresco, a volte vivace e/o amabile. *Vitigni:* Sangiovese 50%, altri vitigni a bacca nera autorizzati (50%). *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 135 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* zuppa di spolichini freschi, sartù di riso e polpettine, tortino di carciofi, soufflé di formaggi a pasta molle.

### Sannio Aglianico \*\*

*Colore:* rubino più o meno intenso, tendente al granato col passare del tempo. *Odore:* vinoso, gradevole. *Sapore:* asciutto, caratteristico, di corpo, a volte morbido. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 125 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti di maiale, stracotti di vitello, formaggi piccanti di lunga stagionatura, capretto al forno, *braciola* di maiale, pappardelle al ragù o con sugo di coniglio.

### Sannio Barbera \*\*

*Colore:* rubino più o meno intenso. *Odore:* gradevole, tipico, talvolta floreale. *Sapore:* secco, caratteristico, a volte vivace e/o dolce. *Gradazione alcolica min.:* 11,50% vol. *Produzione max:* 125 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* Piccola cacciagione a piume (beccaccia, fagiano), timballi di pasta, arrostiti pregiati di carni rosse, risotto ai funghi o tartufo.

### Sannio Coda di volpe \*\*

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* gradevole, tipico, talvolta floreale. *Sapore:* secco, caratteristico, a volte vivace e/o dolce. *Gradazione alcolica min.:* 11,50% vol. *Produzione max:* 125 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* soubise di vongole, pesce al forno o alla griglia, antipasti di piccoli crostacei, ricciola all'acqua pazza.

### Sannio Falanghina \*\*

*Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* caratteristico, più o meno fruttato. *Sapore:* secco, fresco, lievemente acidulo, a volte vivace. *Gradazione alcolica min.:* 11% vol. *Produzione max:* 125 qli/ha. *Alleanze tra vino e pietanze:* risotti ai sughi di mare, linguine agli scampi pesce spada, tartine al caviale, molluschi.