

Solopaca

DOC

Solopaca Falanghina

Colore: paglierino scarico.

Odore: vinoso, gradevole, fresco.

Sapore: asciutto, armonico, lievemente acidulo.

Vitigni: Falanghina (min. 85%), altri (max 15%).

Gradazione alcolica min.: 11,00%

Produzione max: 150 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: pizza alla marinara, pesce al forno o grigliato, frittura di paranza; si sposa ottimamente con la frittura all'italiana (*crocchè, panzarotti con mozzarella, ciurilli in pastetta, frittelle di riso, melanzane e carciofi indorati e fritti*) o *frittelle di cicinielli, di alghe e di gamberetti.*

Solopaca Spumante

Spuma: fine e persistente.

Colore: paglierino chiaro.

Odore: vinoso, caratteristico.

Sapore: tipico, sapido.

Vitigni: Falanghina (min. 60%), altri (max 40%).

Gradazione alcolica min.: 11,50%.

Produzione max: 150 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: ottimo come aperitivo, con frutti di mare; è in eccellente armonia con *fragaglia di triglie frita.*

(1) Il vino Solopaca nei tipi bianco e rosso, se prodotti con uve provenienti da parte dei territori del Comune di Solopaca, con una produzione per ettaro non superiore a 120 qli. per il bianco e 100 qli. per il rosso, con una gradazione alcolica non inferiore a 12% vol. per il bianco e 12,50% per il rosso, possono riportare, sull'etichetta, la dicitura *Classico*.

(2) Il vino Solopaca nel tipo rosso, se invecchiato in botte per un anno e con gradazione alcolica minima del 12,50%, può essere denominato *superiore*

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 5.016,62 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 47.798 Hl di vino DOC Solopaca che rappresentano il 25,65% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Solopaca ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 20/09/1973, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 30/10/1992.

Il riconoscimento della zona di produzione "Classica" è avvenuto con Decreto Ministeriale del 30/10/2002.

Solopaca



Regione Campania

Assessorato all'Agricoltura

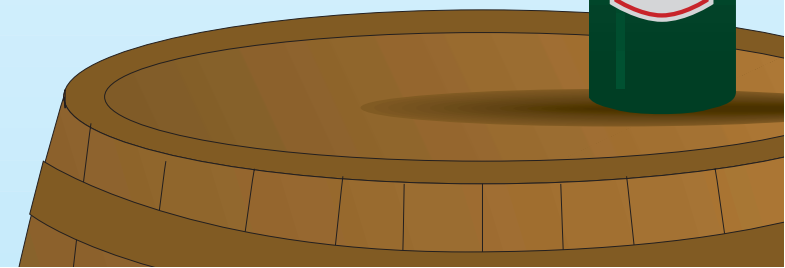
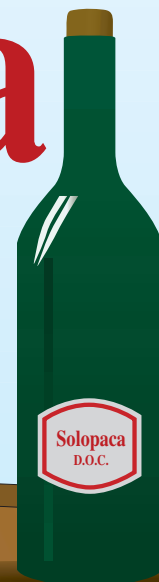
Se.SIRCA

DOC



Solopaca

DOC



Solopaca

storia e territorio

Vino prodotto nella zona più intensivamente vitata della Campania, che comprende dodici comuni, tutti nel Sannio, che hanno stabilito con la vite un rapporto antico. Qui le tecniche di coltivazione e di vinificazione hanno raggiunto livelli di eccellenza. La vita delle popolazioni locali è come scandita dalle diverse fasi di vegetazione del vigneto.

Nell'area operano due importanti Cantine sociali, dotate di modernissimi impianti di vinificazione, a cui circa 2000 esperti viticoltori conferiscono uve, prodotte in terra vocata e sapientemente selezionate. Sempre più numerose sono, poi, le aziende vitivinicole, di piccola e media dimensione, di elevata professionalità, in grado di offrire una vasta gamma di vini di grande pregio e tipicità.

Che si tratti di un vino ricco di storia è anche documentato dal riconoscimento dell'area più antica di coltivazione del Solopaca, la zona "classica", tutta ricadente nell'ambito del comune di Solopaca, per complessivi 600 ettari. Le uve prodotte in tale zona potranno essere utilizzate per la produzione del "Solopaca Classico" nei tipi Bianco e Rosso.



Solopaca

i vini

Solopaca Bianco (1)

Colore: paglierino più o meno intenso.

Odore: vinoso, gradevole.

Sapore: asciutto, vellutato.

Vitigni: Trebbiano T. (40-60%), Falanghina, Coda di volpe bianca, Malvasia di Candia (localmente denominata uva Cerreto) (max 20%), altri (max 20%).

Gradazione alcolica min.: 11,00%.

Produzione max: 150 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti di mare, frittore di pesce, tortino di carciofi, flans di verdure, formaggi freschi, particolarmente indicato con i *cicatielli con i broccoli o scarole e fagioli*.

Solopaca Rosso (1)(2)

Colore: rubino più o meno intenso, attenuato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico, vellutato.

Vitigni: Sangiovese (50-60%), Aglianico (20-40%), altri (max 30%).

Gradazione alcolica min.: 11,50%.

Produzione max: 130 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti di carne rosse, involtini al sugo, coniglio alla cacciatora, caciotte locali; tradizionale è l'abbinamento con la *minestra mmaritata*; perfetto con i *peperoni imbottiti*.

Solopaca Rosato

Colore: rosa più o meno intenso.

Odore: delicato caratteristico.

Sapore: fragrante, asciutto, talvolta vivace.

Vitigni: Sangiovese (50-60%), Aglianico (20-40%), altri (max 30%).

Gradazione alcolica min.: 11,50%.

Produzione max: 130 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti all'italiana, minestre di verdure; da privilegiare l'abbinamento con *mugliatielli* (interiora di agnello avvolte in reticella) o *fegatini di maiale aromatizzati*.

Solopaca Aglianico

Colore: rubino più o meno intenso.

Odore: vinoso, gradevole.

Sapore: tipico, asciutto, morbido, vellutato.

Vitigni: Aglianico (min. 85%), altri (max 15%).

Gradazione alcolica min.: 11,50%.

Produzione max: 130 qli/Ha.

Invecchiamento: un anno.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti a base di piccola cacciagione e selvaggina, grigliati di carni miste, formaggi piccanti stagionati; garantisce alleanza di speciale armonia con *fusilli al sugo di castrato*.