

S. Agata de' Goti

S. Agata de' Goti Greco

Colore: paglierino più o meno tenue. *Odore:* fruttato, delicato. *Sapore:* fresco, a volte vivace. *Vitigni:* Greco (min. 90%), altri (max 10%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 110 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: antipasti con piccoli crostacei e pesce al vapore, pesce di carne morbida in salsa chiara, galantine di pollo; si abbina perfettamente con *pizzelle fritte* della tradizione napoletana.

S. Agata de' Goti Piediroso **

Colore: rubino più o meno intenso. *Odore:* intenso, gradevole. *Sapore:* di corpo giustamente tannico. *Vitigni:* Piediroso (min. 90%), altri (max 10%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: tortini di maccheroni, taglierini al tartufo, granatine di manzo e pollo, polpettone in crosta, soufflé di formaggi a pasta molle, piccola cacciagione a piume; di rilievo è l'abbinamento con zuppe di pesce o grandi pesci mediterranei.

* Il "Sant' Agata de' Goti" rosso può essere utilizzato per designare il vino "Novello" ottenuto seguendo le vigenti norme per i vini novelli.

** Il Sant' Agata de' Goti, Aglianico e Piediroso se invecchiati per almeno 2 anni in botte e uno in bottiglia, e in possesso di una gradazione alcolica non inferiore a 12%, possono riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 32,76 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 1.101 Hl di vino DOC Sant' Agata de' Goti che rappresentano lo 0,62% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Sant' Agata de' Goti ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 02/08/1993.

S. Agata de' Goti



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

S. Agata
de' Goti
DOC



S. Agata de' Goti

storia e territorio

Un vino che nasce da una secolare tradizione, da un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vigna, da assolate colline ottimamente esposte, dall'adozione di razionali tecniche di trasformazione, ma soprattutto da una attenta, appassionata e convinta azione di valorizzazione dei vitigni autoctoni di pregio, tutti vinificati rigorosamente in purezza. Così nasce la prima Falanghina, che da anni si è imposta all'attenzione dei consumatori più attenti ed esigenti, per il gusto delicato, per il profumo inconfondibile, per la spiccata tipicità. Di grande eleganza sono, poi, il Greco, tra i bianchi, l'Aglianico e il Piediroso, tra i rossi.

La tipicità del prodotto è ulteriormente garantita da una delimitazione rigorosa dell'area di produzione, che include solo pochi ettari di vigna, localizzati sulle colline del Comune di Sant'agata dei Goti, l'antica *Saticula*. Nel cuore del borgo fortificato medioevale, che si erge in bella posizione su una terrazza a strapiombo fra due affluenti del fiume Isclero, tra opere d'arte e importanti edifici, si ritrovano antiche cantine sotterranee. Queste, scavate nella roccia tufacea e dotate di moderne attrezzature enologiche, garantiscono, con la temperatura costante, il silenzio e l'oscurità, l'estrazione dei mosti migliori e una perfetta cura e maturazione dei vini, che conservano intatti gli intensi profumi varietali.



S. Agata de' Goti

i vini

S. Agata de' Goti Bianco

Colore: da bianco a paglierino. *Odore:* intenso, fine, persistente. *Sapore:* pieno e delicato. *Vitigni:* Aglianico (40-60%), Piediroso (40-60%), altri (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: minestre delicate, coniglio e carni bianche; particolarmente indicato con *linguine agli scampi*.

S. Agata de' Goti Rosso*

Colore: rubino piuttosto intenso. *Odore:* vinoso. *Sapore:* secco fresco. *Vitigni:* Aglianico (40-60%), Piediroso (40-60%), altri (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: timballi di pasta alla besciamella in pasta frolla, stracotti di vitello con i funghi; è in eccellente armonia con *faraona alle prugne* o *quaglie all'uva*.

S. Agata de' Goti Rosato

Colore: rosa pallido. *Odore:* delicato persistente. *Sapore:* gradevole, fresco. *Vitigni:* Aglianico (40-60%), Piediroso (40-60%), altri (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: salumi in genere, crostini con pomodorini di Agerola ed alici del Golfo.

S. Agata de' Goti Aglianico**

Colore: rosso più o meno intenso, a volte tendente al granato. *Odore:* armonico, persistente. *Sapore:* equilibrato giustamente tannico. *Vitigni:* Aglianico (min. 90%), altri (max 10%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 100 qli/Ha. *Invecchiamento:* 2 anni.

Alleanze tra vino e pietanze: in ottima alleanza con tutte le carni aromaticamente rilevate, come carni rosse alla brace, spiedini di capretto, salmì di lepore o faraona, oca, o più potenti come il cinghiale o la sella di capriolo; ottimo con formaggi a pasta dura molto stagionati.

S. Agata de' Goti Falanghina

Colore: paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli. *Odore:* delicato, fruttato. *Sapore:* secco, fresco, armonico. *Vitigni:* Falanghina (min. 90%), altri (max 10%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 110 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: frutti di mare o crostacei impegnativi (ostriche al vapore, aragoste, ricci all'asparago, vongole prezzemolate), timballi al sugo di cozze, carni bianche in salsa aromatizzata; garantisce alleanze di eccellente eleganza con *carpacci di pesce fresco*.

S. Agata de' Goti Falanghina Passito

Colore: ambra più o meno intenso. *Odore:* delicato, tipico. *Sapore:* caratteristico alcolico. *Vitigni:* Falanghina (min. 90%), altri (max 10%). *Gradazione alcolica min.:* 15%. *Produzione max:* 110 qli/Ha. Resa alla vinificazione non superiore al 40%.

Alleanze tra vino e pietanze: dessert, dolci natalizi, torrone; particolarmente indicato con i *cantucci*.