

# Castel S. Lorenzo

## Castel S. Lorenzo Moscato \*

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico, delicato.

*Sapore:* dolce, vellutato, armonico.

*Vitigni:* Moscato B. (min. 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 12%, di cui svolti 8,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* dessert, dolci natalizi (rococò, raffaioli, mostaccioli, susamielli, struffoli, ecc.).

## Castel S. Lorenzo Moscato spumante

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* dolce, intenso, vellutato, armonico.

*Vitigni:* Moscato B. (min 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 12%, di cui svolti 9%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* dolci in genere a base di creme, crostate di frutta, delizie al limone, perfetto in abbinamento con la *pastiera* e *sfogliatelle*.

\* Il Castel San Lorenzo, Moscato, se immesso al consumo con una gradazione alcolica non inferiore a 13,50%, di cui l'8,50% svolti, può riportare in etichetta la dicitura *lambiccato*.

\*\* Il Castel San Lorenzo, Barbera, se invecchiato per non meno di 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botte, e con una gradazione alcolica non inferiore a 12,50%, può riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 122,10 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 4.099 HI di vino DOC Castel San Lorenzo che rappresentano il 2,93% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Castel San Lorenzo ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 6/11/91.



Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

# DOC

# Castel S. Lorenzo DOC



# Castel S. Lorenzo

## storia e territorio

Un susseguirsi di colline, a volte scoscese, a volte dolcemente degradanti verso il fiume; una teoria di vigne, basse, ordinate, ben esposte: così si mostra la valle del Calore, dove la mitezza del clima, la natura del terreno, la cultura contadina, le tradizioni storiche contribuiscono, unitamente alle base rese ad ettaro, alla produzione di vini di qualità. L'area di produzione comprende otto comuni, tutti in provincia di Salerno. La Cantina sociale "Val Calore" ha da sempre vinificato le uve della zona, utilizzando tecniche e strutture enologiche di assoluta eccellenza, per la produzione di vini pregiati. Il Barbera, qui importato da molti decenni, viene invecchiato nel rovere, acquisendo struttura e personalità. Del tutto originale è il lambiccato, vino dolce ottenuto da cloni locali di uve moscato.



# Castel S. Lorenzo

## i vini

### Castel S. Lorenzo Bianco

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, acidulo, fruttato, leggermente amarognolo, armonico.

*Vitigni:* Trebbiano T. (50-60%), Malvasia B. (30-40%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,00%.

*Produzione max:* 120 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti di mare, minestre asciutte o in brodo con salse di verdure, flans di verdure, si abbina perfettamente con *polpette in pignatiello* e con *tagliatelle con asparagi*.

### Castel S. Lorenzo Rosso

*Colore:* rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, caratteristico, a volte fruttato.

*Sapore:* secco, leggermente acidulo, giustamente tannico, armonico.

*Vitigni:* Barbera (60-80%), Sangiovese (20-30%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti di carne, pollami, bolliti misti, si sposa ottimamente con *caciocavallo* o *provola arrostita*.

### Castel S. Lorenzo Rosato

*Colore:* rosa più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, tenue con fragranza caratteristica.

*Sapore:* asciutto, con tendenza al morbido, delicato leggermente acidulo, vellutato, armonico.

*Vitigni:* Barbera (60-80%), Sangiovese (20-30%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* antipasti all'italiana, risotti, pollo e coniglio con salsa rosata, torta di verdura; da privilegiare l'abbinamento con *soppressate*, *capicollo sott'olio*, *salami tipo Napoli*, *capicolli*, *pancetta*, *ventresca ecc.*

### Castel S. Lorenzo Barbera \*\*

*Colore:* rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato.

*Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole, intenso.

*Sapore:* asciutto, giustamente tannico e acidulo da giovane, caldo, sapido, etereo, armonico e vellutato, se invecchiato.

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

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* selvaggina, pasta al forno, carni alla brace, tradizionale è l'abbinamento con *pasta mischiata e fagioli con olio santo*.