

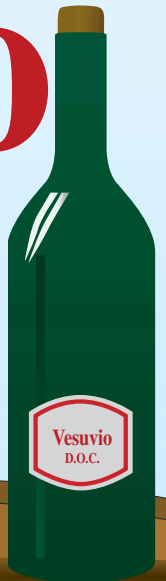
Vesuvio



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

DOC

Vesuvio
DOC



Vesuvio
D.O.C.

Vesuvio

storia e territorio

È un prodotto che entra a pieno titolo nella storia dell'enologia nazionale ed internazionale; noto ed affermato in tutto il mondo. *Haec iuga quam Nysae colles plus Bacchus amavit*. "Bacco amò queste colline più delle native colline di Nisa" (Marziale). Qui l'uva ha un sapore e un profumo inconfondibile. La fama di questo meraviglioso angolo di mondo e del suo vino ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi". Sulla leggenda ritornò Curzio Malaparte che ne La pelle, invita a bere "questo sacro, antico vino". La zona di produzione comprende solo le aree a vocazione viticola di 15 comuni, in provincia di Napoli, localizzati sulle pendici del Vesuvio, dove i vigneti ospitano varietà autoctone, da sempre coltivate in questa zona, come il *Caprettone*, la *Falanghina*, il *Greco* o la *Palombina* e l'*Aglianico*. La dicitura *Lacryma Christi* è riservata solo ai vini di particolare pregio. Qualora i vini raggiungano gradazioni alcoliche inferiori a quelle indicate nelle scheda, ma comunque pari o superiori a 11% per il bianco, e a 10,50% per il rosso e il rosato, essi dovranno essere denominati "Vesuvio".



i vini

Vesuvio - Lacryma Christi Bianco*

Colore: dal paglierino tenue al giallo paglierino. *Odore:* vinoso gradevole. *Sapore:* secco, leggermente acidulo. *Vitigni:* Coda di volpe bianca (loc. detta *Caprettone*) e/o *Verdeca* (min. 80%), *Falanghina* e/o *Greco* (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 12% vol. *Produzione max:* 100 qli/Ha, resa alla vinificazione non superiore al 65%. *Alleanze tra vino e pietanze:* sauté di vongole veraci, zuppe di pesce, risotto alla scoglio in bianco, crostacei, piatti di verdure con formaggi freschi e teneri; si sposa ottimamente con *impepata di cozze* o *pomodorini col pizzo del Vesuvio areganati*.

Vesuvio - Lacryma Christi Rosso

Colore: rosso rubino. *Odore:* gradevolmente vinoso. *Sapore:* secco, armonico. *Vitigni:* *Piedirosso* (loc. detto *Palummina*) e/o *Sciascinoso* (loc. detto *Olivella*) (min. 80%), *Aglianico* (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 12% vol. *Produzione max:* 100 qli/Ha resa alla vinificazione non superiore al 65%. *Alleanze tra vino e pietanze:* selvaggina, arrostiti, pollame nobile, formaggi piccanti; da privilegiare l'abbinamento con *ruspantino alla cacciatora con patate al forno* e con *spaghetti aglio e olio*.

Vesuvio - Lacryma Christi Rosato

Colore: rosato più o meno intenso. *Odore:* gradevole. *Sapore:* asciutto, armonico. *Vitigni:* *Piedirosso* (loc. detto *Palummina*) e/o *Sciascinoso* (loc. detto *Olivella*) (min. 80%), *Aglianico* (max 20%). *Gradazione alcolica min.:* 12% vol. *Produzione max:* 100 qli/Ha resa alla vinificazione non superiore al 65%. *Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti di carne bianche, soufflé e risotti, torte di verdure; è in eccellente armonia con *polipetti alla Luciana* o *affogati in sugo di pomodorini con il pizzo del Vesuvio* e *cavatelli con capperi*.

* Il vino *Lacryma Christi* del Vesuvio può essere utilizzato per produrre uno spumante naturale e, limitatamente al bianco, un vino liquoroso.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 364,67 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 13.519 HI di vino DOC *Lacryma Christi* del Vesuvio che rappresentano il 7,57% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino *Lacryma Christi* del Vesuvio ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 13.01.1983, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 31.11.1991.