



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. 0093468 del 15 dicembre 2016 (Pubblicata nella G.U. n.301 del 27-12-2016)

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata
"Vesuvio"**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini Vesuvio, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Vesuvio", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Campania;
- è stata tenuta in data 10 novembre 2016 la riunione di pubblico accertamento a Napoli, presso il Centro Direzionale - Isola A/6 - Regione Campania "Assessorato all'Agricoltura", Sala Convegni, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 17 novembre 2016, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vesuvio";

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Vesuvio";

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica della denominazione e del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, lì 15 dicembre 2016

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VESUVIO”

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Vesuvio” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

“Vesuvio” bianco
“Vesuvio” bianco spumante VS e VSQ
“Vesuvio” rosso
“Vesuvio” rosato o rosè
“Vesuvio” rosato o rosé spumante VS e VSQ
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante VS e VSQ
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva
“Vesuvio” Lacryma Christi rosato
“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante VS E VSQ
“Vesuvio” Caprettone
“Vesuvio” Caprettone spumante VS E VSQ
“Vesuvio” Falanghina
“Vesuvio” Falanghina spumante VS E VSQ
“Vesuvio” Piedirosso
“Vesuvio” Piedirosso rosato o rosè
“Vesuvio” Piedirosso rosato o rosè spumante VS E VSQ
“Vesuvio” Aglianico
“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè
“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante VS E VSQ

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Vesuvio», devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Vesuvio” bianco, “Vesuvio” Lacryma Christi bianco, “Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore, “Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso e “Vesuvio” Lacryma Christi bianco Passito: Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%.

“Vesuvio” bianco spumante e “Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq: Caprettone e/o Coda di Volpe minimo 45%, Falanghina e/o Greco massimo 35%, possono concorrere altri vitigni, idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20% vinificati in bianco.

“Vesuvio” rosso, “Vesuvio” rosato e “Vesuvio” rosato spumante vs e vsq – “Vesuvio” Lacryma Christi rosso, “Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva, “Vesuvio” Lacryma Christi rosato, “Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq: Piedirosso minimo 50%, Sciascinoso, Olivella e/o Aglianico massimo 30%, possono concorrere altri vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione nella provincia di Napoli per un massimo del 20%.

“Vesuvio” Falanghina e “Vesuvio” spumante vs e vsq: Falanghina, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Caprettone e “Vesuvio” spumante vs e vsq: Caprettone, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Piediroso, “Vesuvio” Piediroso rosato o rosè, “Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq: Piediroso, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni di analogo colore, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

“Vesuvio” Aglianico, “Vesuvio” Aglianico rosato o rosè, “Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq: Aglianico, minimo il 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

2. La base ampelografica dei vigneti già idonei, deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione

Articolo 3 Zona produzione uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vesuvio” debbono provenire dalla zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Boscotrecase Trecase San Sebastiano al Vesuvio.

E parte del territorio amministrativo dei comuni di: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant’Anastasia, Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli. Tale zona è così delimitata: partendo ad est dell’abitato di Torre del Greco, dalla località di Sant’Antonio, la linea di delimitazione segue la strada che da Torre del Greco porta a Torre Annunziata sino ad incontrare e seguire la strada che, passando nelle vicinanze di Colle Epitaffio, sbuca sull’autostrada per Salerno (quota 55) che percorre in direzione est per breve tratto sino ad incrociare in prossimità di Villa Manzo la strada per Boscotrecase che segue in direzione nord.

Attraversa, verso est, il centro abitato di Boscotrecase e Boscoreale passando per le quote 88, 86, 87 e 61 sino ad incrociare la strada ferrata in prossimità della masseria Di Lauro.

Segue tale strada ferrata verso nord e alla stazione di San Giuseppe Vesuviano prosegue verso nord – ovest seguendo la circumvesuviana sino ad incrociare, prima di attraversare il Lago di Pollena, la strada per Pollena – Trocchia che segue, verso sud fino ad incrociare il corso d’acqua prima citato.

Da questo punto prende la strada verso ovest per Ponte Valente i Catini fino ad incontrare il confine comunale di San Sebastiano al Vesuvio. Segue tale confine per la parte occidentale e giunge in prossimità dell’incrocio con il Lago del Monaco Aiello, percorre il confine di San Giorgio a Cremano in direzione sud – ovest fino ad incrociare (quota 85) l’autostrada che segue in direzione sud – est, sino ad incontrare all’altezza di Sant’Elena (quota 90) la strada per Torre del Greco che percorre verso sud fino ad incrociare la strada ferrata, quindi lungo questa, procede verso sud – est e superata Lamaria in prossimità della quota 78 prosegue per la strada che va a congiungersi a quella per Torre del Greco in prossimità di Sant’Antonio (quota 51) da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei a DOC “Vesuvio” devono essere quelle atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da ritenersi idonei i terreni di buona esposizione in declivio, di natura vulcanica, ricchi di potassio.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto non deve superare i limiti di seguito indicati e deve inoltre assicurare, i titoli alcolometrici volumici minimi naturali appresso indicati:

Tipologia	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
“Vesuvio” bianco	10	11
“Vesuvio” bianco spumante vs e vsq	10	11
“Vesuvio” rosso	10	11
“Vesuvio” rosato o rosè	10	11
“Vesuvio” rosato spumante vs e vsq	10	11
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco	10	12
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore	8,5	13
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq	10	12
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco liquoroso	10	12
“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito da catg. vino	10	15
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso	10	12
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore	8,5	13
“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva	8,5	13
“Vesuvio” Lacryma Christi rosato	10	12
“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq	10	12
“Vesuvio” Caprettone	10	11,5
“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq	10	11,5
“Vesuvio” Falanghina	10	11,5
“Vesuvio” Falanghina vs e vsq	10	11,5
“Vesuvio” Piediroso	10	11,5
“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè	10	11,5
“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq	10	11,5
Vesuvio Aglianico	10	12
“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè	10	11,5
“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq	10	11,5

4. Per la tipologia “Vesuvio” Lacryma Cristi bianco passito, si specifica che il valore del titolo alcolometrico naturale è riferito al momento della raccolta.

5. Ai valori espressi nella tabella sopra indicata inerenti il limite di produzione massima uva t/ha, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

6. E’ vietata ogni pratica di forzature.

7. E’ consentita l’irrigazione di soccorso, anche con impianti fissi.

8. La Regione Campania, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all’andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dalla normativa in vigore, i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

9. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità minima è di 2.500 ceppi per ettaro.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità. Le operazioni di vinificazione, di

elaborazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni le aziende che già dispongono della relativa autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio fuori della zona di produzione, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino "Vesuvio" DOC, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Conformemente al medesimo articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

3. Arricchimenti

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

E' vietato l'arricchimento per il Lacryma Christi bianco passito.

4. Resa uva/vino

Tipologia	Resa uva/vino in %
"Vesuvio" bianco	70
"Vesuvio" bianco spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" rosso	70
"Vesuvio" rosato	70
"Vesuvio" rosato spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco	65
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco superiore	65
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq	65
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco liquoroso	65
"Vesuvio" Lacryma Christi bianco passito da catg. vino	45
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso superiore	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosso riserva	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato	65
"Vesuvio" Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq	65
"Vesuvio" Caprettone	70
"Vesuvio" Caprettone spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Falanghina	70
"Vesuvio" Falanghina vs e vsq	70
"Vesuvio" Piediroso	70
"Vesuvio" Piediroso rosato o rosè	70
"Vesuvio" Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq	70
"Vesuvio" Aglianico	70
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè	70
"Vesuvio" Aglianico rosato o rosè spumante vs e vsq	70

5. I vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" categoria spumante metodo charmat e spumante di qualità metodo charmat, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

6. Per le tipologie spumante le operazioni di spumantizzazione, elaborazione e imbottigliamento possono essere effettuate anche fuori dall'ambito del territorio individuato al comma 1 del presente articolo, purchè nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Campania.

7. La durata del processo di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio”, categoria spumante di qualità metodo classico, compreso l’invecchiamento nell’azienda di produzione, calcolata dall’inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore a dodici mesi.

8. Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata “lacryma Christi rosso riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell’annata di produzione delle uve con affinamento in botti di legno.

9. Appassimento

La denominazione di origine controllata “Lacryma Christi del Vesuvio bianco”, può essere utilizzata per designare il tipo passito, ottenute dalle uve di cui all’art. 2 del presente disciplinare di produzione, sottoposte del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, al conveniente appassimento.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a DOC “Vesuvio” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Vesuvio” bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore : delicato, fine;

sapore: secco, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vesuvio” bianco spumante vs e vsq :colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;

odore: fine, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da zero ad extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vesuvio” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore : delicato, fruttato;

sapore: fresco armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

acidità totale minima: 4, 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore : secco , armonico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” rosato o rosè spumante vs e vsq:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato,-fruttato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso ;
odore: delicato, fine;
sapore: secco,;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine;
sapore: secco, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco spumante vs e vsq:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie da dosaggio zero a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vesuvio” Lacryma Christi bianco passito

colore: giallo dorato tendente all’ambato;
odore: intenso, fine e complesso;
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto minimo 12%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi rosato o rosè:

colore: rosato più o meno intenso;
odore : gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacrima Christi rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore : vinoso, fine ;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso superiore:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Vesuvio” Lacryma Christi rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

“Vesuvio” Lacryma Christi rosato o rosè spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Caprettone spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” falanghina spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Piediroso rosato o rosè spumante vs e vsq:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico rosato o rosè:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Vesuvio” Aglianico spumante rosato o rosè vs e vsq:
spuma: fine e persistente
colore: rosato più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, equilibrato, nelle tipologie dosaggio zero, extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

La denominazione di origine controllata qualificata come “Vesuvio” Lacryma Christi bianco può essere utilizzata per designare il “vino liquoroso” ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, che le uve destinate alla sua elaborazione abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol e siano elaborati secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 7 Designazione e presentazione

1. Alla DOC “Vesuvio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Vesuvio” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC “Vesuvio” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve

3. I Vini a denominazione Vesuvio Lacryma Christi, in fase di etichettatura, possono anteporre la menzione Lacryma Christi al nome geografico Vesuvio.

Articolo 8 Confezionamento

1. I vini di cui all’ Articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro aventi volume nominale fino a 12 litri.

Per il confezionamento dei vini di cui all’art. 1 deve essere utilizzato tappo raso bocca in sughero, tappo raso bocca in sostanza inerte o tappo stelvin. Per i vini spumante il confezionamento come da normativa vigente.

Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori storici

La viticoltura vesuviana che sia antica lo dimostra il fatto che tanti poeti latini vissuti prima di Cristo, parlando dei prodotti della Campania Felix, dicevano delle preferenze che i Romani nutrivano per i vini del Vesuvio. Le antiche tradizioni enologiche della intera area vesuviana trovano origine con Aristotele (filosofo greco vissuto tra il 3° ed il 2° secolo a.C.). il quale sostiene che i Tessali – antico popolo della Magna Grecia – impiantarono le prime viti nella zona Vesuviana allorché, nel 5° secolo a.C. si stabilirono in Campania. Anche i vitigni coltivati in questa areale hanno una sua origine storica sia il vitigno Coda di Volpe che il Piediroso. Coda di volpe viene descritto già da Vincenzo Semmola, e da Gasparrini 1844 mentre il Piediroso chiamato anche Palommina veniva descritto da Plinio nella sua “Naturalis Historia” ma anche da Columella nel 1804 e da Semmola 1848, Froio (1875), Arcuri e Casoria (1883). Poseidone ed Efesto hanno tenuto a battesimo le prime bacche. Nettuno e Vulcano hanno visto scorrere il nettare primitivo dalle pendici del Vesuvio fino al mare. Gli dei greci prima e romani poi, del mare e del fuoco, probabilmente sono stati i protettori, i numi tutelari dei vitigni, che affondano le radici nel cuore di una terra ribollente e allungano i loro tralci sulla costa tirrenica. È una questione di archeologia. I grandi bianchi baciati dal sole, i rossi annaffiati dalla lava dello “sterminator vesevo”, non come appare oggi, ma quando era in piena attività.

Fattori naturali

Uno sguardo attento, ancorché alla geografia della Campania coglie immediatamente la presenza di due fulcri geologici di origine vulcanica fondamentali per comprendere l’origine, evoluzione e le caratteristiche della viticoltura campana. Il complesso Somma – Vesuvio e il sistema vulcanico dei Campi Flegrei. Proprio questi due nuclei geografici rappresentano oggi gli ambienti ideali e più ricchi di varietà di viti e di tradizioni culturali ad esse associate. La viticoltura attuale vesuviana comprende l’area che va dalle ultime falde fino a due terzi dell’altezza del Vesuvio. Le viti vesuviane sono coltivate in terreni che hanno una diversa giacitura, ricchi di declivi naturali e ben esposti. Il territorio vitato è ripartita in due zone. Quella comprendente l’Alto

Colle Vesuviano oltre i 200 m s.l.m., caratterizzata da terreni tutti più o meno in pendio; l'altra del Versante sud-orientale del Vesuvio, i cui terreni sono fertili ed idonei e rivolti verso il mare. Il sistema dei suoli del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio comprende suoli con grado di differenziazione iniziale: il processo pedogenetico più evidente è rappresentato da depositi di ricaduta o di flusso, oppure da depositi vulcanici clastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale e del reticolo idrografico minore.

Fattori umani

L'areale del Lacryma Christi ha una dimensione pittoresca, caratterizzata dai toni verdi dell'Appennino Campano fino all'azzurro mare Tirreno. In questa cornice domina la selvaggia bellezza del Vesuvio, cratere attivo di antichissima origine, da sempre conosciuto per i sapori e aromi dei suoi vini, come testo miniano anche le pitture dell'Arario negli scavi di Pompei. Il Lacrima Christi del Vesuvio è il più famoso ed è tra quelli più citati nella letteratura enologica. Un vino circondato dalle numerose leggende. Si narra che un pezzo di Paradiso precipitò nel golfo di Napoli quando Lucifero ne fu scacciato. Cristo addolorato per la perdita di colui che era stato l'angelo più buono, pianse. Là dove caddero le sue lacrime, nacquero delle viti il cui vino si chiamò appunto, Lacryma Christi. Ma non è la sola leggenda, narra infatti che Cristo, in una delle sue discese sulla Terra, per ringraziare un eremita redento, gli trasformò una imbevibile bevanda in vino eccellentissimo. Vitigni che costituiscono questo vino sono detti "di fuoco", celebrati da Plinio il Vecchio e accreditati in età moderna tra i vini più prestigiosi d'Italia. E chi giunse in questa zona dalla lontana Francia o dalla fredda Inghilterra, lo vide con i propri occhi e lo provò sotto il proprio palato. Infatti dopo le eruzioni del 79 di Pompei ed Ercolano, ove la furia del vulcano non ha impedito a edifici, templi e terme e case di riemergere dalla lava, alla scoperta di quelle lacrime che Cristo, secondo la leggenda, avrebbe versato dinanzi alla scoperta che il golfo di Napoli con il Vesuvio, altro non era che un pezzo di paradiso rubato a Lucifero. Esempi di apprezzamenti sulle caratteristiche qualitative di questo vino erano già descritte dal bottigliere del papa Farnese Sante Lancerio si preoccupava di controllare tutte le bottiglie che i nobili e potenti donavano al Pontefice.

In particolare per i vini ottenuti dal Vesuvio afferma "sono vini molto fumosi et possenti, et a tutto pasto si potriano bere, ma offendono troppo il celabro, massime alii principii, ma ci sono delii stomachevoli et non fumosi et odoriferi. Il bottigliere usava di continuo berne ad ogni pasto, per una o per due volte et anchora ne voleva nelli suoi viaggi" (note di viaggio oggi - sec XVI).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegetoproduttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

AGROQUALITA' S.P.A. - Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma.

Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B) e C) del DM 19 marzo 2010. AGROQUALITA' S.P.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).