

COSTA D'AMALFI DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 14 / 04 / 2004

DESCRIPTION

Il Costa d'Amalfi DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Rosso, Rosato, Spumante, Passito Bianco e Passito Rosso. La Denominazione include anche numerose specificazioni geografiche.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Costa d'Amalfi DOP comprende il territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi e Conca dei Marini in provincia di Salerno, nella regione Campania.

UVAGGIO

Bianco Spumante, Passito: Falanghina e/o Biancolella minimo 40%, da solo o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 60%. Rosso, Rosato, Passito: Piediroso (localmente detto Pèr 'e palammo) minimo 40%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico massimo 60%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 40%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Costa d'Amalfi DOP Bianco è un vino dal colore giallo carico con riflessi oro; i profumi ricordano l'albicocca e i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica; al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica che conduce a un finale caratteristico e di discreta lunghezza. Il Costa d'Amalfi DOP Rosso si presenta di colore rubino più o meno intenso; al naso è vinoso; il gusto è asciutto, di medio corpo, giustamente tannico. Il Costa d'Amalfi DOP Rosato è di colore rosa più o meno intenso; i profumi sono decisi e fruttati; al palato risulta secco, fresco e delicato. Il Costa d'Amalfi DOP Spumante ha un colore giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati, il perlage è fine e persistente; al naso è caratteristico e fragrante, con delicato sentore di lievito; il sapore va da extra brut a brut, è sapido, gradevole e armonico. Il Costa d'Amalfi DOP può essere elaborato nella tipologia Spumante col metodo della rifermentazione

QUALIGEO

GIS EUROPE & WORLD

in bottiglia (metodo classico), purché affinato per almeno 24 mesi a partire dal primo novembre dell'anno della vendemmia. Il Costa d'Amalfi DOP Passito Bianco è di un giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento; al naso spiccano sentori fruttati e floreali, caratteristici; il gusto varia dal secco al dolce. Il Costa d'Amalfi DOP Passito Rosso è di colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; il profumo è intenso, gradevole e caratteristico; il sapore va dal secco al dolce, è armonico e caratteristico.

SPECIFICAZIONI GEOGRAFICHE O SOTTOSEZIONE

Il Costa d'Amalfi DOP può essere accompagnato da tre sottodenominazioni geografiche: Costa d'Amalfi DOP Ravello, Costa d'Amalfi DOP Tramonti, Costa d'Amalfi DOP Furore. Le tre sottodenominazioni presentano le tipologie di vino sotto indicate. Ravello bianco, Tramonti bianco: Falanghina e/o Biancolella minimo 40%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 60%. Furore bianco: Falanghina e Biancolella minimo 40%, (con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%); Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Bianca Zita, Bianca Tenera) 40-60%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%. Furore Rosso e Ravello Rosso (anche Riserva), Furore Rosato, Ravello Rosato: Piediroso (localmente detto Pèr 'e palammo) minimo 40%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico massimo 60%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 40%. Tramonti Rosso (anche Riserva), Tramonti Rosato: Piediroso (localmente detto Pèr 'e palammo) minimo 30%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico massimo 50%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%. Le caratteristiche di colore, profumo e gusto di ciascuna specifica sono quelle tipiche del vitigno di appartenenza. Il Costa d'Amalfi DOP Rosso con specifica delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti, se immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui uno in legno, può portare in etichetta la specificazione Riserva.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO
VITA SALERNUM
VITES

CONSORZIO VITA SALERNUM

VITES

VIA WENNER, 62

84100 SALERNO (SALERNO)

WWW.CONSORZIOVINISALERNO.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



AGROQUALITÀ S.P.A.

VIA CESARE PAVESE, 305

TEL: +39 0654228675

FAX: +39 0654228692

AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT

WWW.AGROQUALITA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 13

IMBOTTIGLIATORI 11



PRODUZIONE (HL)

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



GIS EUROPE&WORLD



2,805



FATTURATO (MLN €)

0.29



SUPERFICIE (HA)

53.7



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.