

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
«COSTA D'AMALFI»**

Approvato con	DM 10.08.1995	G.U. 208 - 06.09.1995
Modificato con	DM 10.03.2011	G.U. 67 - 23.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco;  
Bianco passito;  
Bianco spumante;  
Rosso;  
Rosso passito;  
Rosato;

2. La Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” può essere accompagnata dalla indicazione di una delle sottozone Ravello, Tramonti, Furore a condizione che i vini così designati provengano dalle rispettive zone di produzione e rispondano ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, accompagnati o no dalla indicazione di una sottozona, devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona o sottozona di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell’ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

Costa d’Amalfi bianco, bianco passito, spumante, Ravello bianco, Tramonti bianco:  
Falanghina e/o Biancolella min. 40%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 60% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Costa d’Amalfi rosso e rosato, rosso passito, Furore rosso e rosato, Ravello rosso e rosato: Piediroso (localmente detto Per ‘e palummo) minimo 40 %, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60 %.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 40 ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Costa d’Amalfi Furore bianco:

Falanghina e Biancolella min. 40%, con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%.

Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Biancazita, Biancatenera) 40-60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Costa d'Amalfi Tramonti rosso e rosato:

Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 30%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 50%;

Tintore minimo 20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

### **Articolo 3** **Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi" nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l'intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno.
2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi", designato con la sottozona Furore, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi.
3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi", designato con la sottozona Ravello, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani.
4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi", designato con la sottozona Tramonti, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.
5. L'indicazione della sottozona non è obbligatoria.

### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi" devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti collinari, di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 650 metri sul livello del mare. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.
3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento, a contro spalliera e pergola, e i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
4. È vietata ogni pratica di forzatura.
5. Per i reimpianti e i nuovi impianti la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 1600 viti per ettaro, con una produzione massima per ceppo in media non superiore a kg 7 per i tipi rosso e rosato e kg 8 per il tipo bianco.
6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi" non deve essere superiore a t 11 per i tipi rosso, rosato e rosso passito e t 12 per i tipi bianco, spumante e bianco passito. Ai fini della vinificazione della tipologia passito le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia

annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

7. Tale resa ad ettaro per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti e Furore non deve essere superiore a t 9 per i tipi rosso, rosato e a t 10 per il tipo bianco.

8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

9. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

10. La Regione Campania con proprio provvedimento, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche, ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione d’uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

11. Qualora la resa unitaria di uva ecceda il limite massimo stabilito dalla regione, ma rientra in quello massimo previsto dal presente disciplinare di produzione, le uve, prodotte entro i limiti stabiliti dalla regione, non perdono il diritto alla Denominazione di Origine Controllata.

12. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,50% vol. per tutti i tipi.

Le uve destinate alla produzione dei vini a alla Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” designati col nome delle sottozone Ravello, Tramonti e Furore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,0% vol. per il tipo bianco e del 10,50% vol. per il tipo rosso e rosato.

13. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” passiti devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento naturale tale da assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16 % vol. In tal caso è escluso qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l’impiego di mosti o vini che siano stati oggetto di concentrazione.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatori e di imbottigliamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, ivi compresi quelli designati col nome di una delle sottozone, devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art.3.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell’uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” non deve essere superiore al 70%.

4. La resa massima dell’uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

5. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” può essere elaborato nella tipologia spumante col metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno 24 mesi a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

6. L’eventuale eccedenza, fino al limite del 5%, non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre tale limite tutta la produzione perde diritto alla Denominazione di Origine Controllata.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### ***Costa d’Amalfi bianco:***

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato e gradevole;  
sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

#### ***Costa d’Amalfi rosso:***

colore: rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso;  
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### ***Costa d’Amalfi rosato:***

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: secco, fresco, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### ***Costa d’Amalfi passito bianco:***

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l’invecchiamento;  
odore: fruttato floreale, caratteristico;  
sapore: dal secco al dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol di cui svolto 12,00% vol per il tipo dolce e il 14,00% vol per il tipo secco;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

#### ***Costa d’Amalfi passito rosso:***

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;  
odore: intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui svolto almeno il 12,00% vol per il tipo dolce ed il 14,00% vol per il tipo secco;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

#### ***Costa d’Amalfi spumante:***

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;  
odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;  
sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo “brut” o “extrabrut” 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini “Costa d’Amalfi” designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Furore devono, all’atto dell’immissione al consumo, presentare un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 11,00% vol. per il bianco e a 11,50% vol. per il rosso e il rosato.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” rosso, designato con il nome delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti, se immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di 2 anni a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve, di cui uno in legno, può portare in etichetta la specificazione “riserva”.

2. È vietato usare assieme alla Denominazione “Costa d’Amalfi” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

3. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente.

4. Nella designazione e presentazione dei vini l’indicazione delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti potrà figurare in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori al doppio di quelli utilizzati per indicare la Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” e potrà precedere o seguire la Denominazione stessa.

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo 1, con l’esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Costa d’Amalfi” devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di vetro aventi un volume nominale non superiore a 3 litri.

2. Per il confezionamento in recipienti di capacità superiore a litri 0.250 e fino a 2 litri è ammesso solo l’uso del tappo di sughero.

## **Articolo 9**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### *A) Informazioni sulla zona geografica*

##### Fattori storici

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono “peciam de vinea in regina maioren”, pecia de terra cum vinea in locus beteri”, mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara” (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano “ ab immemorabili”, distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l’Italia vede lo sviluppo della viticoltura.

Dai documenti dell’Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 – 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il "Vino Latino", ("latino" perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il "Vino Latino", ("latino" perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia.

#### Fattori naturali

Con la fine del periodo pliocenico, circa un milione e mezzo di anni fa, la costiera assume la morfologia che ci è attualmente familiare. Difatti in questo periodo si viene a formare una grossa struttura allungata in direzione ovest-nord-ovest che separa la pianura alluvionale di Sarno a nord da quella costiera dell'Irno e del Sele a sud.

La morfologia è caratterizzata dalla presenza di aspri rilievi che costituiscono l'ossatura della penisola e che culminano nella vetta del Monte Faito a quota 1.270 m slm.

L'ossatura è di natura calcarea ma lungo tutto i versanti, soprattutto lungo quelli che si affacciano sul golfo di Napoli, si trovano terreni argillosi più facilmente erodibili e che mitigano l'asprezza originaria del rilievo. A questi rilievi si alternano, profonde gole incassate e solcate da brevi corsi d'acqua caratterizzati da un regime torrentizio che dimostrano chiaramente l'importanza delle coltivazioni agrarie.

L'abbassamento del limite delle nevi persistenti a quota inferiori ai 1.500 metri doveva inoltre provocare in tutta la penisola fenomeni di vero glacialismo con abbondante caduta di neve che difficilmente riusciva a sciogliersi durante le stagioni più calde. Queste vicende climatiche sono testimoniate dalla presenza di conglomerati, di breccie calcaree e di depositi morenici come quelli attualmente si trovano sulle cime più alte delle Alpi.

La sua particolare scenografia che lambisce il mare, con un andamento irregolare, e i monti Lattari che svettano verso il cielo.

#### Fattori umani

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono "peciam de vinea in regina maioren", pecia de terra cum vinea in locus beteri", mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara" (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano " ab immemorabili", distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura.

Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna.

Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, sono sorretti da muri di pietrame a secco *macèra* (muro di contenimento realizzato senza malta, sistemando le pietre l'una sull'altra), alti in media 3-4 metri e non di rado anche 8 -10 metri.

Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni con estate calde e inverni rigidi.

Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 – 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia.

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

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.

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

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 vegeto-produttive della pianta.

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

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Is.Me.Cert. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare – Corso Meridionale 6 80143 Napoli . Organismo di controllo di cui all'art. 3, comma 1, lett. B) e C) del DM 19 marzo 2010.

L'IsMeCert 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 2) 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 3).