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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PENISOLA SORRENTINA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 03.10.1994	G.U. 239 - 12.10.1994
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione dei vini

La Denominazione di Origine Controllata "Penisola Sorrentina", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Penisola Sorrentina" bianco
"Penisola Sorrentina" rosso
"Penisola Sorrentina" rosso frizzante

La denominazione di origine controllata "Penisola Sorrentina" accompagnata dall'indicazione di una delle sottozone "Gragnano", "Lettere" e "Sorrento" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Penisola Sorrentina" bianco Sorrento
"Penisola Sorrentina" rosso Sorrento
"Penisola Sorrentina" rosso frizzante Lettere
"Penisola Sorrentina" rosso frizzante Gragnano

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a DOC "Penisola Sorrentina", accompagnata o meno dall'indicazione di una sottozona, devono essere ottenuti dalle uve prodotte nella zona o sottozna di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

"Penisola Sorrentina" bianco e bianco sottozona "Sorrento"
Falanghina e/o Biancolella e/o Greco bianco minimo 60%. Con una presenza di Falanghina minima del 40%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli 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.

"Penisola Sorrentina" rosso e rosso sottozona "Sorrento" e "Penisola Sorrentina" rosso frizzante e rosso frizzante sottozone "Gragnano" e "Lettere" (Piedirosso (localmente detto Pér' e palummo) e/o Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico minimo 60%. Con una presenza di Piedirosso minima del 40%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli 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.

Articolo 3
Zona di produzione

I vini a DOC "Penisola Sorrentina", accompagnata o non dalla indicazione della sottozona, devono essere ottenuti esclusivamente e rispettivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona o sottozona di produzione così delimitata:
1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vino a DOC "Penisola Sorrentina" comprende l'intero territorio dei comuni di: Gragnano Pimonte Lettere Casola di Napoli Sorrento Piano di Sorrento Meta Sant‟Angelo Massa Lubrense Vico Equense Agerola E parte del territorio dei comuni di:Sant‟Antonio Abate Castellamare di Stabia Tutti in provincia di Napoli.

2. Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza del confine comunale di Gragnano con la strada statale che congiunge i centri abitati di Castellamare di Stabia e Gragnano, la linea di delimitazione segue tale strada statale in direzione Castellamare di Stabia fino all'incrocio con Viale delle Terme, che percorre fino alla confluenza con Salita Santa Croce. Segue quest'ultima fino ad incontrare via Raffaele Viviani che percorre fino a raggiungere il Mar Tirreno. Segue il confine della provincia di Napoli prima in direzione sud – ovest, fino a punta Campanella, e poi in direzione nord – est, fino ad incrociare il confine tra i comuni di Lettere e Sant'Antonio Abate, inglobando per intero i comuni di Massa Lubrense, Sorrento, Sant'Angelo, Piano di Sorrento, Meta, Vico Equense, Agerola, Pimonte, Casola di Napoli, Gragnano e Lettere. Qui giunto, segue il confine comunale di Sant'Antonio Abate, in direzione nord, fino ad incrociare la strada Nocera – Castellamare di Stabia, che percorre in direzione Castellamare di Stabia, fino alla confluenza con il confine del comune di Santa Maria La Carità. Segue tale confine in direzione ovest fino ad intersecare il confine comunale di Castellamare di Stabia, che percorre in direzione sud fino a raggiungere il punto di partenza.

3. La zona di produzione del vino "Penisola Sorrentina rosso frizzante", designato con la sottozona "Lettere", comprende l'intero territorio dei comuni di: Lettere Casola di Napoli È parte del territorio del comune di Sant‟Antonio Abate Delimitata nel presente articolo 3.

4. La zona di produzione del vino "Penisola Sorrentina nel tipo rosso frizzante, designato con la sottozona "Gragnano", comprende l'intero territorio dei comuni di:Gragnano Pimonte E parte del territorio del comune di: Castellamare di Stabia Delimitata nel presente articolo 3. La zona di produzione dei vini a d.o.c.

5. La zona di produzione del vino "Penisola Sorrentina nei tipi bianco e rosso, designato con la sottozona "Sorrento" comprende l'intero territorio dei comuni di:Sorrento Piano di Sorrento Meta Sant‟Angelo Massa Lubrense Vico Equense.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente quelli collinari, di buona esposizione, di altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m., ad eccezione del comune di Agerola per il quale il limite è posto a 650 metri s.l.m. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (a controspalliera e pergola) ed i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura.

5. Per i reimpianti e i nuovi impianti la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 1.800 ceppi/ettaro.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a D.O.C.

a)"Penisola Sorrentina" non deve essere superiore a 11,00 tonn/ettaro per il rosso e frizzante
b) 12,00 tonn/ettaro per il bianco.
c) Tale resa per ettaro per la produzione dei vini a d.o.c. "Penisola Sorrentina" designati con il nome della sottozona, deve essere rispettivamente il seguente:
-)"Penisola Sorrentina bianco Sorrento" 10,00 tonn/ettaro
-)"Penisola Sorrentina rosso Sorrento" 9,00 tonn/ettaro
-)"Penisola Sorrentina rosso frizzante Lettere" 9,00 tonn/ettaro
-)"Penisola Sorrentina rosso frizzante Gragnano" 9,00 tonn/ettaro

7. Fermo restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva consistenza numerica delle viti, tenuto conto anche del tipo di impianto e di allevamento. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

8. La regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
9. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Penisola di Sorrento" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
a)"Penisola Sorrentina bianco" 9,50% vol.
b)"penisola Sorrentina rosso" 10,00% vol.
c) "Penisola Sorrentina rosso frizzante" 9,50% vol.
d) "Penisola Sorrentina bianco Sorrento" 10,50% vol.
e) "Penisola Sorrentina rosso Sorrento" 11,00% vol.
f) "Penisola Sorrentina rosso frizzante Lettere" 10,50% vol.
g) "Penisola Sorrentina rosso frizzante Gragnano" 10,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di elaborazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata dal precedente art. 3.

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può consentire, su apposita domanda degli interessati, da trasmettersi tramite la regione Campania che la correda di parere, che le suddette operazioni siano effettuate nell'ambito della provincia di Napoli, a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver vinificato o elaborato vini del tipo di quelli regolamentati nel presente disciplinare di produzione ed aver utilizzato per gli stessi la denominazione "Penisola Sorrentina" od il nome di una delle sottozone "Gragnano, Lettere e Sorrento", prima dell'entrata in vigore del disciplinare medesimo.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Penisola Sorrentina" rosso frizzante, designati o non con il nome delle sottozone "Gragnano e Lettere", possono essere elaborati utilizzando la tradizionale pratica della rifermentazione naturale: è invece, vietata la gassificazione artificiale, sia totale che parziale.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per la produzione dei vini a DOC "Penisola Sorrentina" non deve essere superiore al 70%.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a DOC "Penisola Sorrentina", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. "Penisola Sorrentina" bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, vinoso, gradevole;
sapore: secco, 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.

2. "Penisola Sorrentina" Sorrento bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: secco, di buon corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

3. "Penisola Sorrentina" rosso
colore: rosso 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: 18,0 g/l.

4. “Penisola Sorrentina” Sorrento rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata;
odore: vinoso, intenso;
sapore: asciutto, di buon corpo, sapido, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

5. “Penisola Sorrentina” rosso frizzante
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto o morbido, a volte con vena amabile, sapido, frizzante, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

6. “Penisola Sorrentina” Lettere rosso frizzante e/o “Penisola Sorrentina” Gragnano rosso frizzante
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto o morbido, a volte con vena amabile, vinoso, sapido, di medio corpo, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

7. E’ facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. E’ vietato assieme alla DOC “Penisola Sorrentina” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

2. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati e consorzi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, podere, tenuta, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Penisola Sorrentina” di cui all’art.2 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.

4. Sui recipienti contenenti i vini a DOC Penisola Sorrentina” deve obbligatoriamente figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia frizzante.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici
Il Gigante nel 1845: "Il vino di Gragnano, per antonomasia dette il nome a tutti i vini del napoletano, sicché bastava dir Gragnano per intendere un vino fragrante, limpido, abboccato, vocabolo che significa dolce e di vitigno, non artificiale. Che il vino di Gragnano si deve grandemente pregiare, perché è di color granato, chiaro, odoroso e te ne puoi bere due bocce senza tornare a casa ubriaco, che non vi era cantina a Napoli dove non trovasi il Gragnano."
Mario Soldati, esperto contemporaneo di vini, così ce ne parla dopo un viaggio sui Lattari, con più obiettivo distacco: "Il Gragnano ha un colore rosso rubino carico, che tira allo scuro; profumo vinoso e campestre; frizzantino, e quando giovane addirittura spumoso di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre; pastoso, denso ma allo stesso tempo scivoloso: di corpo, e con un aroma, un retrogusto gradevolissimo di affumicato della stessa specie di quello del whisky al malto ma infinitamente più volatile. Nonostante il colore, non va bevuto a temperatura ambiente, ma freddo, e freddo di cantina, naturalmente, mai di frigorifero. Sante Lancerio, riferendo delle abitudini del Papa Paolo III Farnese, ricorda come Sua Santità bevesse il vino di Sorrento "volentieri la state ai grandi caldi, massime alla sera per cacciare sete, sicchè è vino da signori"... "un delicato bere". Il Gragnano appartiene a quelli che i francesi chiamano "petits vins", piccoli vini, non ai vini classici da arrosto e da invecchiamento, ma buono anche sui pesci e le verdure, sebbene rosso."
Fattori naturali
Lo scenario paesaggistico della Penisola Sorrentina è costituito da un ambiente di grande bellezza, a picco sul mare. La Penisola Sorrentina, che va da Castellammare di Stabia a Punta campanella, è formata dai Monti Lattari, lunga vertebra dei Monti Piacentini. La catena montuosa è delimitata a nord-ovest dal golfo di Napoli, a nord dalla pianura del fiume Sarno, ad est dalla vallata metelliana ed a sud dal golfo di Salerno. I Lattari sono posti perpendicolarmente all'Appennino, come incernierati a questa catena nella zona di Cava dei Tirreni, e ne hanno la stessa costituzione chimica, cioè sono sedimenti carbonatici, accumulatisi in milioni di anni. Questi sedimenti che alla vista sono le comuni rocce bianche calcaree, non sono altro che microrganismi e altri piccoli animali marini, che con le loro conchigliette per circa 200 milioni di anni hanno realizzato spessori anche di diversi migliaia di metri, ora sotto la superficie terrestre. Le principali tipologie di suolo (WRB, 1998) riscontrate sui rilievi dei Monti Lattari sono Molli-Vitric Andosols, Pachi-Vitric Andosols,Molli-Eutrisilic Andosols, Vitric Andosols, Lepti-Eutrisilic Andosols; sui rilievi collinari della penisola Sorrentina sono: calcaric Cambisols, Skeletic Cambisols, Lepti-Eutrisilic Andosols, Molli-Vitric Andosols
Fattori umani
Furono probabilmente i greci a piantare per primi la vite sulle pendici dei Monti Lattari ed ad insegnare le tecniche colturali agli oschi, gli antichi abitanti dei Monti Lattari, terre rese fertili dalle eruzioni vulcaniche. Anche i romani erano grandi estimatori del vino prodotto sui Lattari, allora parte integrante dell'ager Stabianus: nelle numerose ville rustiche ritrovate (circa 50), la coltivazione della vite era la principale attività. Lo testimoniano i numerosi torchi (torcularium) ritrovati, i grandi dolia seminterrati dove era messo a fermentare l'uva pigiata, e le caratteristiche anfore fittili adatte al trasporto via mare. Fino a metà del '900, si svolgeva tra i commercianti napoletani e i massari gragnanesi la "trafica del vino", ovvero l'acquisto del vino novello, portato poi a Napoli nelle botti su grandi carri, i traìni, non prima di aver provveduto ad abbondanti libagioni, pranzi sull'aia e balli al suono di flauti e tammorre. Oggi i vitigni del Gragnano, sempre coltivati in terreni di materiale piroclastico, sono soprattutto l'Aglianico, il Piedirosso (conosciuto come "per e palummo"), l'Olivella (conosciuto anche come sciascinoso).
La coltivazione è a spalliera e/o pergola. Ancora oggi il Vino di Gragnano è ritenuto il vino tradizionale dei napoletani poiché legati alla tradizione enogastronomica locale.
Oggi assistiamo dopo decenni di oblìo alla riscoperta di questo vino, perché è tra quelli che "permette di esaltare le qualità e potenzialità dell'uva senza stravolgerne i gusti e gli aromi", senza divenire, in altre parole, un vino industriale. L'interesse nuovo degli acquirenti, sta avendo una risposta dagli agricoltori delle colline gragnanesi, che vedono in questo fatto una valida conferma della giustezza del loro

impegno a conservare integra nei secoli "la tradizione, la tipicità, la genuinità, la cultura di far vino" senza lasciarsi andare alle mode della standardizzazione della moderna enologia industriale

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 tipicizzazione 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 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.