Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VESUVIO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 13.01.1983	G.U. 167 - 20.06.1983
Modificato con	Decreto 30.11.1991	G.U. 292 – 13.12.1991
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Reg. UE 2025/1903	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP G.U.U.E. serie L del 22.09.2025

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 superiore, "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" Falanghina spumante VS e VSQ: Falanghina, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

- "Vesuvio" Caprettone e "Vesuvio" Caprettone spumante VS e VSQ: Caprettone, minimo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.
- "Vesuvio" Piedirosso, "Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè, "Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè spumante VS e VSQ: Piedirosso, 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 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 Lagno 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 Lagno 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 (quota51) 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 Cristi 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" Piedirosso	10	11,5
"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè	10	11,5
"Vesuvio" Piedirosso 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 Christi 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. È vietata ogni pratica di forzature.

7. È consentita l'irrigazione di soccorso, anche con impianti fissi.

8. 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 alla vigente normativa europea, 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.
Tuttavia, in conformità alla vigente normativa europea e alla specifica normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, sono previste autorizzazioni individuali ai soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata per continuare tale pratica di imbottigliamento.
In particolare, per ottenere l'autorizzazione da parte del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, le ditte imbottigliatrici interessate sono tenute a presentare apposita istanza e dimostrare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP Vesuvio per almeno due anni anche non continuativi, negli ultimi cinque che precedono l'entrata in vigore della presente modifica.
Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari dei vini "Vesuvio" DOC connessi alla zona geografica di origine sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento avvengono sotto la responsabilità e competenza professionale delle aziende produttrici della stessa zona delimitata.
Tale obbligo evita i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare quali: ossidazione e stress termico da elevate o basse temperature, deterioramento del prodotto con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (tenore acidità, polifenoli e sostanza coloranti) e organolettiche (colore, aroma, sapore) e sulla stabilità. Viene, inoltre, ridotto il rischio di contaminazioni di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe e lieviti).

3. Arricchimenti
L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.
È 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 Cristi 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" Piedirosso	70

"Vesuvio" Piedirosso rosato o rosè	70
"Vesuvio" Piedirosso 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. Per vini a denominazione di origine controllata "Vesuvio" categoria Spumante di Qualità metodo classico la durata del processo di elaborazione dei vini, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore a 12 mesi.

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:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, floreale, caratteristico;
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" bianco spumante VSQ:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, floreale, caratteristico;
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:
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" rosato o rosè spumante 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" Lacryma 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:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante;
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 spumante VSQ:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante;
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 liquoroso
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 passito:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: intenso, fine e complesso;
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

"Vesuvio" Lacryma 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" Lacryma 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:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, intenso;
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" Lacryma Christi rosato o rosè spumante VSQ :
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, intenso;
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:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, intenso;
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" Caprettone spumante VSQ:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, intenso;
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:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, intenso;
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 spumante VSQ:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, intenso;
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" Piedirosso 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" Piedirosso rosato o rosè spumante VS:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, gradevole;
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 rosato o rosè spumante VSQ:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, gradevole;
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:
spuma: fine e persistente
colore: rosato più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, ~~di corpo~~, 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.

"Vesuvio" Aglianico spumante rosato o rosè 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.È 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 coltivazione della vite e la produzione di vino hanno da sempre caratterizzato la storia dell'area vesuviana, a partire dai primi insediamenti greci dell'XVIII secolo a.C. di Ischia e Cuma. Tra il I e II sec a.c. l'area vesuviana è inserita nella regio più ricca dell'impero romano, in questa area si producevano la maggior quantità dei vini dell'Impero e alcuni tra i vini più pregiati del tempo. Gli scavi archeologici presso i numerosi siti e in particolare della Villa Augustea di Somma Vesuviana, costruita attorno al II secolo d. C. e ricoperta dall'eruzione nel 472 d. C., hanno portato alla luce una tra le più importanti "villae rusticae" dalla zona vesuviana, il più grande sito di vinificazione dell'antichità a oggi conosciuto, che rappresenta una fondamentale testimonianza storica della centralità della cultura e del commercio del vino del Vesuvio.
.

Fattori naturali
Il Somma-Vesuvio costituisce un sistema di eccezionale valenza ambientale, paesaggistica, storico-culturale, naturale ed agricola. Esso comprende suoli con grado di differenziazione iniziale, laddove il processo pedogenetico più evidente è rappresentato dalla formazione di orizzonti di superficie più o meno sottili, ricchi in sostanza organica umidificata, che sovrastano direttamente il substrato pedogenetico, oppure un orizzonte di alterazione debolmente differenziato. I suoli mostrano, negli strati superficiali, una debole alterazione del vetro primario. Si sono formati a partire da depositi piroclastici da caduta o da flusso, oppure da depositi vulcanoclastici risedimentati localmente ad opera di acque di scorrimento superficiale non organizzate e dal deflusso incanalato. La porzione meridionale del complesso comprende essenzialmente il cono vesuviano e rappresenta l'area di più recente formazione e morfogenesi. Le frequenti eruzioni di epoca medievale e storica recente hanno operato un continuo rinnovamento della superficie topografica non permettendo, tra l'altro, lo sviluppo di un suolo completo. Questi suoli presentano un profilo con proprietà andiche moderatamente espresse, legate all'attività dei materiali vetrosi vulcanici primari; suoli calcarei, su depositi piroclastici contenenti carbonato di calcio; suoli minerali grezzi su depositi di lapilli e ceneri dell'eruzione del 1944.
L'area è interessata da un clima mediterraneo di tipo temperato, con inverni non troppo freddi, precipitazioni dell'ordine di 550 mm annui, concentrate in primavera ed in autunno, con la presenza di periodi estivi con prolungata siccità. Le precipitazioni a carattere nevoso sono limitate, in genere, alle altitudini superiori ai 1.000 metri ed hanno breve durata.

Il sistema di circolazione delle acque superficiali è molto scarso e limitato a qualche sorgiva sul versante settentrionale del Monte Somma; suoli lavici estremamente permeabili assorbono infatti tutte le precipitazioni ed inoltre i versanti a maggiore pendenza consentono la raccolta delle acque solo nei profondi valloni scavati sui fianchi del vulcano.
Un'elevata umidità relativa, che nei mesi estivi può superare il 65%, compensa il deficit idrico provocando la formazione di abbondanti rugiade. Alle pendici del complesso non sono rare piccole variazioni del microclima, che hanno favorito la formazione di diverse aree fitoclimatiche.

Fattori umani
La vitivinicoltura del Vesuvio ha preservato le sue particolari caratteristiche e i suoi tratti distintivi di antiche origini. Le viti, che affondano le radici nei suoli vulcanici, non hanno subito gli effetti nefasti della fillossera e sono coltivate a piede franco. Non è difficile imbattersi in viti centenarie e le viti improduttive sono rimpiazzate mediante l'antico metodo della propaggine, interrando un tralcio per dare vita una nuova pianta. La conoscenza e la tradizione dei vitivinicoltori locali si è tramandata alle nuove generazioni in ragione delle specificità ambientali, consentendo anche di preservare la biodiversità e la ricchezza ampelografica dell'area.
Le viti sono coltivate in terreni ricchi di declivi naturali e ben esposti al sole.
L'influenza del mare, la quale brezza marina attraversa le vigne costantemente cosi limitando l'accumularsi di umidita evitando lo sviluppo di muffe o agenti che possono provocare la formazione di malattie che vanno a danno delle produzioni e della stessa pianta.
Sul territorio vesuviano data l'incidenza delle correnti che arrivano dalle montagne limitrofe come il Matese, le montagne irpine porta una buona escursione termica tra il giorno e la notte permettendo una buona acidità nei vini rendendoli longevi freschi e sapidi.

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 vegeto-produttive della pianta.
Le 4 categorie dei vini inserite nel disciplinare trovano esistenza grazie al bellissimo clima mite che consente la maturazione omogenea e graduale delle uve donando alle stesse le caratteristiche idonee alla produzione delle categorie sopra citate.
La categoria Vino Spumante prevede la produzione con metodo charmat e la raccolta delle uve anticipata rispetto alla maturazione tecnologica, quindi, rapportata tra zuccheri e parte acida, a discapito degli zuccheri e con aumento della parte acida consentendoci di avere dei vini di partenza per la rifermentazione freschi, acidi e poco alcolici, queste caratteristiche ci sono permesse grazie all'esposizione delle vigne e al suolo sabbioso vulcanico.
La categoria Vino Spumane di Qualità prevede la produzione con metodo charmat oppure con metodo classico e la durata del processo di elaborazione dei vini, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere inferiore a dodici mesi. Prevede la raccolta delle uve anticipate rispetto alla maturazione tecnologica, quindi, rapporta tra zuccheri e parte acida, a discapito degli zuccheri e aumento della parte acida consentendoci di avere dei vini di partenza per la rifermentazione freschi acidi e poco alcolici, queste caratteristiche ci sono permesse grazie all' esposizione delle vigne e al suolo sabbioso vulcanico.
La categoria vino comporta la raccolta delle uve nel momento in cui si raggiunge l'equilibrio della maturazione tecnologica e fenologica consentendoci di avere dei vini che hanno un rapporto gustativo equilibrato un grado

alcolico sostenuta da una grade struttura ottenendo dei vini sapidi freschi intesi al naso, con dei colori paglierini tenuti accompagnati sempre dai riflessi verdolini questo ci è consentito sempre grazie ai fattori climatici ce influenzano la maturazione delle uve, come la ventilazione che non consente il ristagno sia di umidita ma anche dia aria troppo calda che potrebbero alterare la maturazione delle uve.
La categoria vino passito è consentita dall'andamento climatico costante, fino alla fine di ottobre, consentendo la concentrazione degli zuccheri sia parzialmente sulla pianta o nei locali per appassimento delle uve in carenza di umidità, che impedisce lo svilupparsi di muffe.
La categoria vino liquoroso, antica tradizione di fortificare i dell'area vesuviana, è possibile grazie all'andamento climatico favorevole per la maturazione delle uve, che dura fino alla fine di ottobre consentendo la concentrazione degli zuccheri sulla pianta delle uve, in carenza di umidità che evita lo svilupparsi di muffe.

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

Tutti i fattori sopra citati ci danno la possibilità di avere dei vini con delle caratteristiche uniche, in qualche modo irripetibili in quanto sono intrinseche al territorio, avendo un territorio dalla grande storia abbiamo la possibilità di raccontare l'evoluzione del territorio e con esso la crescita qualitativa dei vini e l'evoluzione del mercato.

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 il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012