

CAMPANIA

CLIMA	TERRENI	VITIGNI	ZONE VITIVINICOLE
<p>Il clima si presenta mite, asciutto e ventilato nella zona costiera, mentre in quella appenninica è continentale con inverni molto più rigidi e decise escursioni termiche tra giorno e notte anche in piena estate che determinano la qualità dei migliori bianchi irpini.</p>	<p>Verso il mare l'intensa attività vulcanica ha determinato la formazione di terreni di natura magmatica, che variano dalle sabbie dei Campi Flegrei (dove gli impianti sono tutti a piede Franco), al tufo verde di Ischia o alla lava del Vesuvio; questi terreni scuri e friabili sono ricchi di potassio, che favorisce la formazione di zuccheri nella fase di maturazione dei frutti.</p> <p>Verso la dorsale appenninica, nella parte orientale della regione, i terreni sono sciolti e ricchi di calcare, con marne e argilla in superficie.</p> <p>L'unicità dei terreni campani è legata all'eruzione del Vesuvio che ha prodotto grosse quantità di ceneri e coperto con una spessa coltre anche i suoli di matrice calcarea rendendoli ricchi di minerali. In questi l'aglianico trova il suo habitat migliore.</p>	<p>I sistemi di allevamento della vite più diffusi sono guyot e cordrone speronato, anche se esistono forme più antiche come Pergola e alberello. Nella zona di Aversa per l'asprinio resiste l'Antica Alberata Aversana introdotta dagli etruschi.</p> <p>La particolare conformazione del suolo è uno dei motivi dell'eccezionale varietà ampelografica con oltre 100 vitigni autoctoni riconosciuti soprattutto a bacca bianca.</p> <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aglianico (30,6%) → Vitigno a maturazione tardiva che in Irpinia non si raccoglie mai prima della festività di Ognissanti; ha nella potenza e nella tannicità le sue migliori doti. Il colore dei vini vira dal rubino verso il granato soprattutto dopo la necessaria evoluzione in barriques o botte grande, che ne attenua le asprezze giovanili. Il profumo è inizialmente su note fruttate e di viole appassite e si arricchisce di sentori speziati e tostati che variano dal tabacco alla cannella, dal cuoio alla terra bagnata. • Piedirosso (3,1%) → è un'uva difficile perché spesso favorisce un grande sviluppo del fogliame a scapito della produzione in grappoli. Inadatto ai climi freddi, predilige le sabbie calde vicino alla costa. Il vino esprime profumi di frutta a bacca rossa in particolare ciliegia, un corpo contenuto e un tannino piuttosto delicato. • Pallagrello Nero • Casa Vecchia 	<p>Si possono distinguere 5 macrozone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Casertano 2. Area di Napoli 3. Irpinia 4. Beneventano 5. Cilento <p>1. Appena oltre il confine laziale la provincia di Caserta è nota per la Denominazione Aversa Asprinio ma soprattutto per il Falerno Del Massico DOC. Nell'ultimo decennio sta crescendo l'interesse per l'alto casertano. Il pallagrello bianco è molto apprezzato per le gradevoli note aggrumate per la buona struttura avvolgente morbidezza perfetto in abbinamento con polpo e patate al forno.</p> <p>2. Nell'area di Napoli coesistono realtà vitivinicole molto differenti. Nelle sabbie silicee della denominazione Campi Flegrei si coltivano esclusivamente falanghina e piedirosso dai quali si ottengono vini di struttura moderata ma freschi e profumati.</p> <p>Nelle vigne calcaree di Capri la falanghina è dotata di media struttura ed è perfetta con delicati spaghetti al sugo di telline, mentre sulle pendici del Vesuvio e Ischia il piedirosso è più ricco e complesso adatto per accompagnare involtini di carne alla salvia.</p> <p>Il rosso della sottodenominazione Vesuvio Lacryma Christi è il frutto dell'uvaggio tra aglianico</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Sciascinoso • Guarnaccia • Tintore <p><u>ALTRI VITIGNI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangiovese • Cabernet Sauvignon • Merlot <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Falanghina (12,8%) → è un nome associato a 2 vitigni diversi: la Falanghina Dei Campi Flegrei che dà vini delicati e fragranti, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica, corpo contenuto, da bere in gioventù e la Falanghina Del Sannio che offre vini molto più strutturati e complessi che possono evolvere tra legno e acciaio anche fino a 10 anni. • Greco (4,5%) → matura in ottobre e dà vini che riposano in acciaio, da gustare in gioventù quando esprimono sentori di susine frutti bianchi come biancospino, gelsomino ma anche con una spiccata mineralità; all'assaggio fresco e gradevole sapidità e struttura. • Fiano (4,1%) → matura verso la fine di settembre e dà vini che nei primi mesi liberano sentore di tiglio, Ginestra, pera, nocciola e mandorla e che al gusto si presentano freschi e dotati di buon corpo. Le migliori espressioni sono tuttavia destinata evoluzione. • Coda di Volpe (2,5%) → è spesso utilizzato in uvaggio con la falanghina, anche se negli ultimi tempi è vinificato in purezza con eccellenti risultati soprattutto nella provincia di Benevento. Il vino svolge profumi di fiori e frutta a polpa gialla come la pesca ma si distingue soprattutto per il corpo e per la 	<p>e pedirosso ed esprime una decisa nota alcolica e sentori di viola e ciliegia.</p> <p>3. La zona più interessante per la viticoltura campana è l'Irpinia in provincia di Avellino che esprime le 3 eccellenze: Fiano di Avellino, Greco Di Tufo e Taurasi.</p> <p>Il Fiano di Avellino DOCG è un vino che in gioventù libera note di pera e nocciola, ma dopo l'evoluzione libera splendidi accenti minerali che rispecchiano una decisa sapidità. Dotato di buona struttura chiude con un finale morbido e persistente ed è perfetto con risotto verdure e cipolla.</p> <p>Un po' più immediato il Greco Di Tufo DOCG è prodotto nel cuore dell'Irpinia vi propone sentori agrumati e un assaggio un po' più delicato con finale sapido.</p> <p>Il Taurasi DOCG è il vino di punta tra i Rossi campani. In questo vino l'aglianico esprime tutto il suo vigore e dopo un'evoluzione che potrebbe protrarsi oltre 20 anni; si caratterizza per un profumo ricco di sfumature di tabacco, cuoio e spezie dolci; l'assaggio potente svela toni più pacati perché il tannino si è lentamente levigato un vino da provare con cinghiale speziato.</p> <p>4. Benevento che produce circa la metà del vino dell'intera regione sta subendo una trasformazione attestata dall'elevata qualità dell'Aglianico Del Taburno DOCG, ricco di tannicità e struttura perfetto con la pecora laticauda. L'estesa denominazione Sannio esprime soprattutto vini da falanghina e aglianico con una qualità media in</p>
--	--	---	---

		<p>chiusura morbida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asprinio (0,6%) → Non è particolarmente diffuso ma è un vitigno antichissimo famoso per la grande acidità accompagnato da piacevoli note di fiori e frutta a polpa bianca. Questa dote lo rende adatto alla spumantizzazione inizialmente secondo il metodo martinotti ma di recente anche il metodo classico sta dando buoni risultati. • Pallagrello Bianco (0,4%) → è spesso impiegato in uvaggio con la falanghina e dà vini morbidi e dotati di buon corpo ma con profumo più intenso e complesso con spiccate note di agrumi e frutta esotica. 	<p>continua crescita. Qui è presente anche lo sciascinoso, vitigno che dà intensi vini che dà vini intensi e profumati di prugna e mirtillo da consumare in gioventù, mentre lei la denominazione Sant'Agata de' Goti si produce un passito di buona eleganza.</p> <p>5. Sempre in provincia di Salerno si incontra la denominazione più meridionale della Campania il Cilento che comprende un areale vitivinicolo vasto e variegato.</p> <p>I Fiano del Cilento sono più immediati di quelli irpini, profumati, freschi e piacevoli accompagnano bene la mozzarella di bufala campana.</p> <p>Nei vini Rossi di questa denominazione l'aglianico è spesso assemblato con altre uve a bacca nera per dare vini strutturati da abbinare alle tradizionali ciambotta e ciaurella.</p>
--	--	--	---