

**DOCUMENTO UNICO****Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino****‘Costa d'Amalfi’****1. Denominazione/denominazioni****‘Costa d'Amalfi’****2. Tipo di indicazione geografica**☒ DOP☐ IGP**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

Vino

Vino spumante

Vino spumante di qualità

Vino ottenuto da uve appassite

**6. Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: paglierino più o meno intenso;

**Aroma**

odore: delicato e gradevole;



**Sapore**

asciutto, di giusto corpo, armonico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 5,0                                                   |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rubino più o meno intenso;

**Aroma**

odore: vinoso;

**Sapore**

asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;



**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 5,0                                                   |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi rosato eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosa più o meno intenso;

**Aroma**

odore: intenso, fruttato;

**Sapore**

secco, fresco, delicato;

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-



**Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 5,0                                                   |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi spumante eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

**Aroma**

odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;

**Sapore**

sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

|                                                        |   |
|--------------------------------------------------------|---|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b> | - |
|--------------------------------------------------------|---|



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 5,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo “brut” o “extrabrut” 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. spuma: fine e persistente;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi passito rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

**Aroma**

odore: intenso, gradevole, caratteristico;

**Sapore**

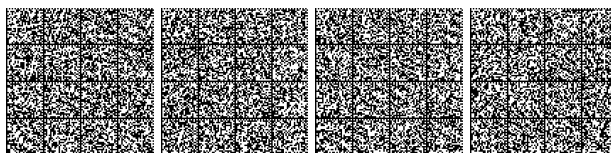
dal secco al dolce, armonico, caratteristico;

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

|                                                        |   |
|--------------------------------------------------------|---|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b> | - |
|--------------------------------------------------------|---|



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- 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;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi passito bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;

##### Aroma

odore: fruttato floreale, caratteristico;

##### Sapore

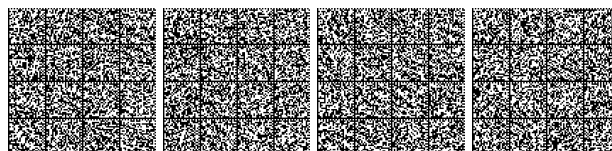
dal secco al dolce;

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

#### Caratteristiche analitiche

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>   | - |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b> | - |



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,00                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- 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;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi Rosso Tramonti Tintore (anche con menzione Riserva):

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

**Aroma**

odore: vinoso, fruttato caratteristico;

**Sapore**

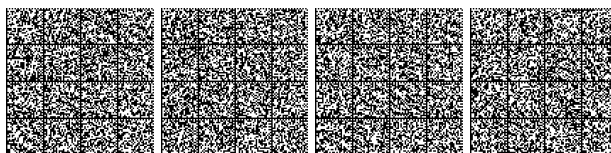
asciutto di medio corpo giustamente tannico;

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>   | -    |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b> | -    |
| <b>Acidità totale minima:</b>                            | 5,00 |



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | -                                                     |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### 7. Pratiche di vinificazione

#### 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

#### 7.2. Rese massime

##### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi tipologie Rosso e Rosato

##### Resa massima:

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 77                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

##### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi Bianco e Spumante

##### Resa massima:

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 84                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |



**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Costa d'Amalfi Passito Rosso

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 55                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Costa d'Amalfi Passito Bianco

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 60                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Costa d'Amalfi Rosso con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 63                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

Costa d'Amalfi bianco con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 70                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

- Aglianico N. - Ellenica
- Biancolella B. - Janculella
- Falanghina B.



- Fenile B.
- Ginestra B.
- Pepella B.
- Piediroso N. - Palombina
- Ripolo B.
- Sciascinoso N.
- Tintore N.

## 9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Protetta “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. La sottozona “ Furore”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi. La sottozona “Ravello”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani. La sottozona “Tramonti” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.

## 10. Legame con la zona geografica

### Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino

#### Sintesi del legame

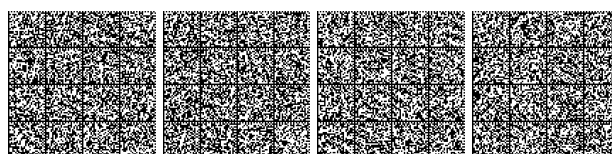
I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d’Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

### Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante

#### Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. 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. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in



una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

Vino spumante di qualità

**Sintesi del legame**

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. 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. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

Vino ottenuto da uve appassite

**Sintesi del legame**

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. 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. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

**11. Ulteriori requisiti applicabili****Titolo del requisito / della deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di ulteriore requisito / deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

**Descrizione del requisito / della deroga**

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. Tali operazioni sono altresì consentite nel comune di Agerola.

