



**Napoli**

Campania

Torre del Greco

< Caserta

A30

Golfo di Napoli

Torre Annunziata

Pompei

A3

S. Antonio Abate

Lettere

Tramonti

Cava dei Tirreni

Vietri sul Mare

**Salerno**

Vico Equense

Pimonte

Ravello

Minori

Maiori

Cetara

Sant'Agello

Sorrento

Agerola

Amalfi

Positano

Furore

Conca dei Marini

Massa Lubrense

Sant'Agata sui Due Golfi

Golfo di Salerno

Capri

Mar Tirreno

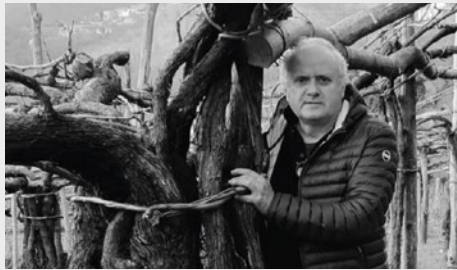
# Costa d'Amalfi

**CAMPANIA**

La configurazione della Costiera Amalfitana ha una sua indiscussa scenografia. Lambisce il mare con un andamento da merletto antico e svetta verso il cielo con le cime dei monti.

Dalla costa alla catena dei Monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. La poca terra, faticosamente portata quassù a spalla, riempie le zolle strappate alla roccia. È questo, da secoli, l'insediamento dei vigneti che hanno conquistato la DOC, sotto la denominazione Costa d'Amalfi, con le tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia. Ospitano in media quattro filari di viti disposti a pergola, grazie all'ordinata geometria fatta di pali di castagno. Questa eroica viticoltura regala vini di grande personalità, provenienti da viti ultracentenarie prefillissera.

Numerosi sono i vitigni autoctoni di Tintore, Piediroso, Pepella, Falanghina e Ginestra che imprigionano nei loro grappoli la storia, i profumi e i sapori di questa antica terra.



## Caserosa di Gaetano Bove

Tramonti (Salerno)

Gaetano Bove ha trascorso tutta la sua vita nelle vigne. Ricorda ancora oggi la gioia di quando da bambino ha iniziato a pigiare le uve a piedi scalzi, il sapore del mosto appena pressato, il rumore della fermentazione ed il tintinnio delle zeppe del torchio. Altro ricordo indelebile era la pulizia dei tartrati a mano dalle botti: lavoro che veniva affidato ai ragazzini perché erano gli unici a poter entrare per le porte delle grandi botti. La valle di Tramonti, grazie alle ceneri e pomice vesuviane, è diventato lo scrigno che custodisce le vigne prefilossera più vecchie del mondo, un museo vivente del vino, una Pompei delle vigne. Qui la parola biodiversità ha un senso compiuto. I vignaioli, custodi per secoli delle vecchie vigne, hanno lasciato un patrimonio di varietà autoctone unico come Pepella, Ginestra, Biancuzita, Biancatenera, Tintore, Piediroso, Olivella e Sciasinoso. In cantina non vengono usati lieviti selezionati, non si effettua alcun controllo delle temperature di fermentazione, non si fanno chiarificazioni, nessuna filtrazione.



### *Clandestino Bianco* DOC Costa d'Amalfi Tramonti

Biancuzita, biancatenera

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Età della vigna 70-150 anni. Macerazione per 3 giorni, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in acciaio, senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglie. Di colore giallo-arancio, al naso è complesso di profumi floreali intensi di frutta gialla. Al palato è rotondo con una piacevole freschezza legata ad una leggera rifermentazione degli zuccheri residui in bottiglia.



### *Clandestino Rosso* DOC Costa d'Amalfi Tramonti

Tintore, piediroso

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Età della vigna 70-150 anni. Svolge una fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tini di legno troncoconici senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 12 mesi in tonneau di terzo passaggio e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, al naso è complesso di frutti a bacca rossa e sottobosco. Al palato è piacevolmente minerale e fresco.



### *Turmiento* DOC Costa d'Amalfi Tramonti

90% piediroso  
10% tintore

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Esposizione sud-est su terreni terrazzati in forte pendenza e vigne di 70-150 anni. Vendemmia manuale alla seconda decade di ottobre. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tini di legno troncoconici, senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 12 mesi in tonneau di terzo passaggio e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso si rivela ampio e fruttato di frutti a bacca rossa, floreale e sottobosco. Al palato è di notevole eleganza e piacevolmente fresco.



