



Napoli

Torre del Greco

Campania

< Caserta

A30

Golfo di Napoli

Torre Annunziata

Pompei

A3

S. Antonio Abate

Lettere

Tramonti

Cava dei Tirreni

Salerno

Vietri sul Mare

Vico Equense

Pimonte

Ravello

Minori

Maiori

Cetara

Sant'Agnello

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 prefillossera.

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, Biancazita, Biancatenera, Tintore, Piediroso, Olivella e Sciascinoso. 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

biancazita, 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.

