

COTNARI DOC

DECIZIE NR. 2472 22/09/2006

Pentru acordea dreptului de producere a vinurilor cu denumirea de origine controlată

Articolo 1

La DOC "denumirea de origine controlată" "Cotnari" è attribuita ai **vini bianchi** ottenuti da uve prodotte nell'area delimitata per questa DOC all'articolo 4, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente "decizia".

Le condizioni generali per produrre e commercializzare vini con "Denumire de origine controlată" sono stabilite dal documento tecnico approvato dal Ministero dell'Agricoltura con "Ordinul nr. 52/2003".

Articolo 2

La DOC "Cotnari" può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle seguenti menzioni di posizioni viticole "plai viticol":

**Dealu Castel
Dealu Episcopului
Dealu Paraclis
Dealu Mândrului
Zlodica
Tiglai
Dealu Catalina
Cârjoaia
Luparia
Ceplenita
Dealu Lui Vodă
Buhalnită
Scobinti
Dealu Furcilor
Dealu Stâncă
Hodora
Zăgavia
Arman
Dealu Naslău
Hârlău
Deleni
Cucuteni
Boureni
Bals
Coasta Măgurii**

Articolo 3

In funzione della tipologia e qualità delle uve di origine, la loro proprietà organolettica e composizione, la DOC "Cotnari", può essere inserita nelle seguenti categorie di qualità:

Cotnari DOC-CIB:

Grasă de Cotnari, Tămâioasă romanescă, Pinot gris, Traminer roz ;

Cotnari DOC-CT :

Grasă de Cotnari, Tămâioasă romanescă, Fetească Albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Traminer roz, Muscat Ottonel, Sortiment Tradițional;

Cotnari DOC-CMD :

Grasă de Cotnari, Tămâioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Traminer roz, Muscat Ottonel, FRâncusa, Sortiment alb;

Articolo 4

L'area geografica delimitata per la produzione della DOC "Cotnari" comprende la totalità dei seguenti territori delle località: municipalità cittadine (municipii) o città (orașe), comuni centri extra urbani (comune), villaggi (satele):

Distretto di Iași:

comune di Cotnari:

villaggi di: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Luparia, Arman;

comune di Ceplenița:

villaggi di: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

comune di Scobinți:

villaggi di: Scobinți, Bădeni, Zăgavia, Fetești;

città (Oresul) di Hârlău;

comune di Deleni:
villaggi di: Deleni, Maxut, Federeni, Slobozia, Poiana;
comune di Cucuteni:
villaggi di: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;
comune di Todirești:
villaggi di: Torirești, Băiceni;
comune di Balș:
villaggi di: Balș, Boureni, Coasta Măgurii;

Distretto di Botoșani:
comune di Frumușica:
villaggi di: Frumușica, Rădeni.

Articolo 5

I vini a DOC "**Cotnari**" possono essere prodotti nelle tipologie indicate nell'allegato A di questa "decizie", a condizione che rispettino le caratteristiche di composizione delle varietà di vite e dei requisiti specifici per ogni classificazione.

Articolo 6

Per produrre vini a DOC "**Cotnari**" nelle tipologie elencate nell'allegato A, i produttori devono rispettare le condizioni di coltura dell'uva al fine di raggiungere il minimo di zuccheri naturali richiesti nell'allegato per ciascun tipo di vino.

La densità di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.330 ceppi.

Le forme di allevamento sono basse o semialte e il sistema di potatura deve lasciare una carica massima per ceppo di:

30 gemme per Grasă de Cotnari, Tâmaioasă Romanescă

36 gemme per i restanti vitigni.

E' ammessa l'irrigazione in anni particolarmente siccitosi, previa approvazione di ONDOV, quando il contenuto di umidità del suolo nella profondità da 0 a 100 cm, è inferiore del 50%, con utilizzo moderato di quantità di acqua (400-600 mc/ettaro).

Se la produzione potenzialmente supera il limite massimo ad ettaro è obbligatorio eseguire una cernita sulla pianta dei grappoli prima della vendemmia.

Articolo 7

La produzione massima per ettaro di uva ammessa per ottenere vini a DOC "**Cotnari**" dovrà rispettare i seguenti limiti massimi:

Cotnari DOC-CIB:

Grasă de Cotnari	60,00 q/ha.;
Tâmaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon:	70,00 q/ha.;

Cotnari DOC-CT:

Grasă de Cotnari	70,00 q/ha.;
Tâmaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon:	80,00 q/ha.;
Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz:	80,00 q/ha.;
Fetească Albă:	80,00 q/ha.;

Cotnari DOC-CMD:

Grasă de Cotnari	80,00 q/ha.;
Tâmaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon:	90,00 q/ha.;
Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz	90,00 q/ha.;
Fetească Albă	100,00 q/ha.;
Frâncușă	100,00 q/ha.

Articolo 8

Per le pratiche enologiche utilizzate per la produzione dei vini a **DOC "Cotnari"** vengono stabilite le seguenti condizioni:

accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT e CIB);
pressatura con torchi discontinui;
breve macerazione pellicolare per le uve aromatiche e semiaromatiche;
resa massima dell'uva in vino 65%;
controllo della temperatura ideale di fermentazione;

Articolo 9

Nei casi in cui il vino non rispetti le condizioni e requisiti stabiliti del presente disciplinare di produzione, il vino perde il diritto alla DOC e viene declassato a categorie inferiori "**vinuri de calitate superioara**" o "**vinuri de consum curent**" dall'ONDOV, oppure il produttore può optare volontariamente al declassamento previa dichiarazione agli organi Ispettivi dell'ONDOV.

Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Cotnari", pronti per la commercializzazione:

Vinuri DOC-CIB:

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon semi-secchi (demisec):

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol.;
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon amabili (demidulce)

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Pinot gris, Sauvignon dolce (dulce):

zucchero minimo del mosto: 240,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 50,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Vinuri DOC-CT:

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;

zuccheri residui massimi: 4,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, Sortiment tradițional abboccati (demisec):

zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;

zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, Sortiment tradițional amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 210,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;

zuccheri residui minimi: 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Vinuri DOC-CMD:

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, Frâncusă, Sortiment alb secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 187,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui massimi: 4,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, Sortiment alb abboccati (demisec):

zucchero minimo del mosto: 192,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Grasă de Cotnari, Tămaioasă Romanească, Fetească Albă, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer roz, Muscat Ottonel, Sortiment alb amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 200,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui minimi: 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

le caratteristiche uniche per tutte le tipologie sono:

acidità totale minima: 4,50 gr/l.;

acidità volatile massima: 1,08 gr/l.;

vini bianchi: 1,08 gr/l.;

I vini con due anni di invecchiamento e/o con oltre il titolo alcolometrico volumico totale superiore a 13,00% vol. possono superare i detti limiti per l'acidità volatile purché vi sia armonia perfetta gusto-olfattiva.

anidride solforosa totale massima:

vini bianchi secchi: 210,00 mgr/l.;

vini bianchi abboccati: 260,00 mgr/l.;

vini bianchi dolci: 350,00 mgr/l.

Sortiment Tradițional:

vini bianchi della **DOC-CT**, ottenuti da un coacervo di **Grasă de Cotnari, Fetească Albă, Tămăioasă Romanescă e Frâncușă**, in proporzione personalizzata dal produttore purché in etichetta sotto la menzione "Sortiment Tradițional" siano scritti i nomi dei vitigni in modo decrescente con un minimo del 15% per il vitigno o vitigni in minoranza.

Sortiment Alb:

vini bianchi della DOC-CMD, ottenuti da un coacervo di uve autorizzate per **questa** denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**.

I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di invecchiamento, aroma tipico dell'uva di origine e bouquet ampio nei vini vecchi, armonia gusto-olfattiva, caratteri di finezza e tipicità dovuti all'origine geografica e al tipo di suolo.