

# LECHINȚA DOC

Decizie n. 2445 22 09 2006

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

## Articolo 1

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

**Vermeș  
Sâniacob  
Sângeorzu Nou  
Teaca  
Urmeniș  
Dumitra  
Viișoara (Steiniger)  
Batoș  
Culpiu**

## Articolo 3

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

**varietà bianche:**

**DOC – CT: Muscat Ottonel;**

**DOC – CMD: Muscat Ottonel, Traminer roz, Pinot gris, Fetească albă, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Riesling Italian;**

**o da un coacervo delle uve a frutto bianco precedenti;**

## Articolo 4

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

**distretto Bistrita Năsăud:**

**comune di Lechința:**

**villaggi di: Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Sâniacob;**

**comune di Galații Bistriței:**

**villaggi di: Herina, Tonciu, Galații Bistriței;**

**comune di Matei:**

**villaggi di: Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;**

**comune di Pentru Rareș:**

**villaggi di: Reteag, Pentru Rareș;**

**comune di Braniștea:**

**villaggio di Braniștea;**

**comune di Șieu Odorhei:**

**villaggi di: Șieu Odorhei, Bretea;**

**comune di Uriu:**

**villaggio di Uriu;**

**comune di Milaș:**

**villaggio di Milaș;**

**comune di Teaca:**

**villaggi di: Teaca, Viile Tecii, Ocnîța, Archiud, Pinticu;**

**comune di Urmeniș:**

**villaggio di Urmeniș;**

**comune di Sieu:**

**villaggi di: Sieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș;**

**Municipiul di Bistrița:**

**località di: Bistrița, Ghinda, Viișoara;**

**comune di Dumitra:**

**villaggi di: Dumitra, Cepari;**

**comune di Budacu de Jos:**  
**villaggi di: Jelna, Budacu de Jos;**  
**comune di Livezile:**  
**villaggio di Livezile;**

**Distretto di Mures:**  
**comune di Batoș:**  
**villaggi di Batoș, Dedrad, Goreni, Uila;**  
**comune di Band:**  
**villaggi di: Band, Madaraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fănațe, Negrenii de Câmpie, Fănațele Mădărașului;**  
**comune di Ceuașu de Câmpie:**  
**villaggi di: Ceuașu de Campie, Culpiu.**

#### **Articolo 5**

I vini a DOC **"Lechința"** 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 **"Lechința"** 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 superiore 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 Pinot gris, Muscat Ottonel, Traminer roz e Riesling italian;

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 **"Lechința"** dovrà rispettare i seguenti limiti massimi:

**Lechința DOC CT:**  
**Muscatel Ottonel:** **70,00 q/ha;**

**Lechința DOC CMD:**  
**Traminer roz, Pinot gris, Muscatel Ottonel,**  
**Sauvignon, Neuburger:** **80,00 q/ha;**  
**Fetească albă, Riesling italian:** **100,00 q/ha;**  
**Fetească regală:** **120,00 q/ha.**

#### **Articolo 8**

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

accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT);

pressatura con torchi discontinui;

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.

#### **Vinuri DOC CT:**

**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.;**  
**Muscat Ottonel semi-secchi (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.;
<b>Muscat Ottonel amabili (demidulce):</b>	
zucchero minimo del mosto:	220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	11,00% vol.;
zuccheri residui minimi:	12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	21,00 gr/l.;

#### **Vinuri DOC CMD:**

**Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Fetească Albă, Fetească regală, Riesling Italian, 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.;

**Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Fetească Albă, Fetească regală, Riesling Italian, semi-secchi (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.;

**Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Fetească Albă, Fetească regală, Riesling Italian, 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:**

**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.;

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**. Per la DOC CMD si possono produrre anche vini bianchi con un coacervo di vitigni sopra descritti, con le caratteristiche chimiche identiche ai vitigni in purezza, indicando in etichetta i loro nomi in ordine decrescente (con un minimo del vitigno minoritario del 15%).

L'uvaggio tradizionale (**sortiment tradițional**) è composto da **Fetească albă minimo 60% e da Fetească Regală massimo 40%**.

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.