

PANCIU DOC

DECIZIE NR. 2462 22/09/2006

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

Articolo 1

La DOC "denumirea de origine controlată" "Panciu" è attribuita ai **vini bianchi, rossi e rosati**, 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 "Panciu" può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle seguenti menzioni di posizioni viticole "plai viticol":

**Chicera
Răzoare
Ursoi
Dumbrava
Haret
Dealul Crucea
Străoane
Neicu
Movilița
Valea Cerbului
Repedea
Muncelu
Trotușanu
Fitionești
Diocheti
Ghimicești
Țifești
Vitănești
Clipicești
Oleşești
Sărbi
Păunești
Ruginești**

Articolo 3

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

uve bianche:

Panciu DOC-CT:

Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sortiment Alb;

Panciu DOC-CMD :

Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Chardonnay, Traminer Roz, Riesling Italian, Fetească Regală, Aligoté, Crâmpoșie selecționată, Sortiment Alb;

uve rosse:

Panciu DOC-CT:

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot noir, Merlot, Sortiment roșu;

Panciu DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot noir, Merlot, Babească Neagră, Sortiment roșu;

In funzione della tecnologia utilizzata con i vitigni a bacca nera si possono ottenere vini rosati.

Articolo 4

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

Distretto di Vrancea:

città (Orasul) Panciu:

località di: Panciu, Crucea de Sus, Crucea de Jos, Neicu, Dumbrava, Satu Nou;

comune di Străoane:
villaggi di: Străoane, Văleni, Muncelu, Repedea;
comune di Movilița:
villaggi di: Movilița, Diocheți-Rediu, Trotușani, Văleni, Frecăței;
comune di Fitionești:
villaggi di: Fitionești, Ghimicești, Mănăstioara, Ciolănești, Holbănești;
comune di Tifești:
villaggi di: Tifești, Vitănești, Clipicești, Oleșești, Sârbi;
comune di Păunești:
villaggi di: Păunești, Vișoara;
comune di Ruginești:
villaggi di: Ruginești, Copăcești, Văleni.

Articolo 5

I vini a DOC "**Panciu**" possono essere prodotti nelle tipologie indicate nell'allegato 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 "**Panciu**" nelle tipologie elencate nell'allegato, 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 Pinot gris, Riesling italian, Muscat Ottonel, Pinot noir;;

36 gemme per Fetească Albă, Sauvignon, Fetească Regală, Merlot, Cabernet Sauvignon;

42 gemme per Fetească Neagră, Babească Neagră, Aligoté, Chardonnay;

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

vini bianchi:

Panciu DOC-CT:

Pinot gris, Sauvignon, Muscat Ottonel, Fetească Albă: 80,00 q/ha.;

Panciu DOC-CMD:

Pinot gris, Sauvignon, Muscat Ottonel, Fetească Albă: 100,00 q/ha.;

Chardonnay, Traminer roz: 80,00 q/ha.;

Riesling Italian, Aligoté, Crâmpoșie selecționată: 120,00 q/ha.;

Fetească Regală: 140,00 q/ha.

Vini rossi e rosati:

Panciu DOC-CT:

Fetească Neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon: 80,00 q/ha.;

Merlot: 100,00 q/ha.;

Panciu DOC-CMD:

Fetească neagră, Pinot noir, Cabernet Sauvignon: 100,00 q/ha.;

Merlot, Băbească Neagră:: 120,00 q/ha.

Articolo 8

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

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

pressatura con torchi discontinui per le uve bianche, presse continue o pigiatrici diraspatrici per le uve rosse;

macerazione pellicolare per le uve aromatiche e semiaromatiche e per le uve rosse (breve per i rosati) in modo da ottenere la giusta colorazione dei vini;

resa massima dell'uva in vino 65%;

controllo della temperatura ideale di fermentazione;

realizzare la fermentazione malo lattica (uve rosse);

maturazione in legno e affinamento in bottiglia per la durata necessaria per ottenere il livello qualitativo desiderato.

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.

Allegato

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

vini bianchi:

vinuri DOC-CT:

Fetească Alba, Sauvignon, Pinot, gris, Muscat Ottonel, Sortimernt Alb secchi:

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.;

Fetească Alba, Sauvignon, Pinot, gris, Muscat Ottonel, Sortimernt Alb 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.;

Fetească Alba, Sauvignon, Pinot, gris, Muscat Ottonel, Sortimernt Alb amabili (demidulce):

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

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

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

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

Vinuri DOC-CMD:

Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească Regală, Aligoté, Crâmpoșie selectionată, 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.;

Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească Regală, Aligoté, Crâmpoșie selectionată, 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.;

Fetească Albă, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească Regală, Aligoté, Crâmpoșie selectionată, 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.;

vini rossi:

vinuri DOC-CT:

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 213,00 gr/l.;

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

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir abboccati (demisec):

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

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

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir amabili (demidulce):

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

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

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

vini rossi e rosati:

Vinuri DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Pinot noir, Babească Neagră, Sortiment Roșu 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 vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Pinot noir, Babească Neagră, Sortiment Roșu 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 vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Pinot noir, Babească Neagră, Sortiment Roșu 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 vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati 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 e rosati:	1,08 gr/l.;	
vini rossi:	1,20 gr/l.;	
I vini con due anni di invecchiamento e/o con 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 e rosati secchi:	210,00 mgr/l.;	
vini bianchi e rosati abboccati:	260,00 mgr/l.;	
vini bianchi e rosati amabili o dolci:	300,00 mgr/l.;	
vini rossi secchi:	160,00 mgr/l.;	
vini rossi abboccati:	210,00 mgr/l.;	
vini rossi amabili:	300,00 mgr/l.;	
intensità colorimetrica vini rossi minima (DO 420+DO520/cm.):		
Fetească Neagră:	3,40 CT	3,20 CMD
Băbească Neagră		3,00 CMD
Cabernet Sauvignon:	3,60 CT	3,40 CMD
Merlot:	3,40 CT	3,40 CMD
Pinot noir:	3,20 CT	3,20 CMD
Sortiment roșu:	3,40 CT	3,20 CMD

Sortiment alb:

vini bianchi della DOC-CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca 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.

Sortiment alb tradițional: Fetească Alba minimo 60%, Fetească Regală massimo 40%.

Sortiment roșu:

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

Sortiment roșu tradițional: Pinot noir + Fetească Neagră oppure Fetească Neagră + Pinot noir;

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 uva e 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.