

PAVLIKENI

VGKNP

AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-16 04 LUGLIO 2005
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 09-50 26 GENNAIO 2007

Vino a Denominazione di origine controllata e garantita "PAVLIKENI"
Vino Garantirano e Kontroliran Naimenovanie za Proizkhod "PAVLIKENI"

Sulla base degli articoli n. 51 comma 1 en. 50 del decreto per le condizioni a cui devono rispondere i vini di qualità prodotti in regioni determinate e le linee per ottenere il loro riconoscimento, (decreto 31 del 14 Aprile 2000, modificato dai decreti 82 del 25 Settembre 2001, 8 del 22 Gennaio 2002, 31 del 4 Aprile 2003, 23 del 18 Marzo 2005 e 78 del 30 Settembre 2005) e il parere favorevole della Commissione per i Vini di Qualità, come da protocollo n. 9 del 3/06/2005

DISPONE

La denominazione di origine controllata e garantita "PAVLIKENI" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "PAVLIKENI" comprende l'area idonea alla coltura della vite del comune di:

Pavlikeni:

villaggi di Batak, Dimča, Karaisen;
provincia di Veliko Tarnovo

ad eccezione dei terreni delimitati nella zona di produzione del VGKNP "Suhindol".

I vini a GKNP "PAVLIKENI" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vini rossi e rosati

Gamza.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a GKNP "PAVLIKENI" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare:

forma di allevamento:

Moser, Alberello, spalliera semplice o doppia;

potatura:

corta o mista con una carica massima di 54 gemme per ceppo di vite;

Impianto:

distanza tra i filari da 2,00 a 3,40 metri;

distanza sulla fila da 1,00 a 1,50 metri;

densità d'impianto: 4.500 ceppi/ettaro;

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

9,00 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a GKNP "PAVLIKENI" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

vini rossi: 11,50% vol.;

vini rosati: 10,50% vol.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:

vini rossi	65%
vini rosati:	60%

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo del comune di Pavlikeni in provincia di Veliko Tarnovo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie peculiari caratteristiche.

E' permesso un invecchiamento in botti di rovere da 6 a 12 mesi secondo le varietà di vite idonee alla maturazione in legno, tuttavia è obbligatorio, per tutte le varietà di vite, come minimo per 3 mesi.

I vini a **GKNP "PAVLIKENI"** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle caratteristiche specifiche chimico-fisiche ed organolettiche, secondo le applicazioni dell'ordinanza sulle condizioni che devono rispondere i vini di qualità prodotti in regioni determinate e le norme di classificazione ed approvazione della Commissione di controllo.