

PLOVDIV

VGNP

AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-30 04 LUGLIO 2005
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 09-50 26 GENNAIO 2007
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 09-25 21 GENNAIO 2008
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-02 06 MARZO 2009

Vino a Denominazione di origine garantita "PLOVDIV"
Vino Garantirano Naimenovanie za Proizkhod "PLOVDIV"

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 03/06/2005

DISPONE

La denominazione di origine controllata e garantita "**PLOVDIV**" 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 "**PLOVDIV**" comprende l'area idonea alla coltura della vite dei comuni di:

comune di Plovdiv;

comune di Perushtitsa;

comune di Rodopi;

villaggi di: Brestnik, Parvenets, Brestovitsa, Belashtitsa;

comune di Bratya Daskalovi;

villaggio di Markovo;

comune di Saedinenie;

villaggio di Dragomir, Pravishte;

comune di Asenovgrad;

villaggi di: Asenovgrad, Gornoslav, Muldava, Topolovo, Novakovo, Cherven, Zlatovrah, Novi Izvor;

comune di Brezovo;

villaggi di: Brezovo, Choba, Drangonovo, Streltsi, Zelenikovo, Varben;

comune di Kuklen;

villaggi di: Kuklen, Galabrovo, Dobralak, Ruen, Tsar Kaloyan, Yavrovo;

comune di Parvomay;

villaggi di: Parvomay, Bryagovo, Byala Reka, Dalbok Izvor, Dobri Dol, Dragoynovo, Ezerovo, Gradina, Iskra, Karadjalovo, Pravoslaven;

in provincia di Plovdiv

Sono esclusi i vigneti iscritti alle VGKNP "**Asenovgrad, Karlovo, Perushtitsa e Brestnik**".

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

vini bianchi:

Misket Vrachanski, Muscat Ottonel, Sauvignon blanc, Misket cherven (rosso), Chardonnay;

Vini rossi e rosati:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Mavrud, Gamza, Pinot noir, Syrah, Pamid, Rubin;

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a **GNP "PLOVDIV"** 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 a cordone o Guyot;;

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: 5.000 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 **GNP "PLOVDIV"** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

vini bianchi, rosati e Pamid: 10,50% vol.;

vini rossi: 11,50% vol.

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

vini bianchi, rosati e Pamid: 60%

vini rossi: 65%

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni delimitati nella zona di produzione delle uve.

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 di 12 mesi secondo le varietà di vite idonee alla maturazione in legno.

I vini a **GNP "PLOVDIV"** 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.