ALBA JULIA
DOC

Pentru acordarea dreptului de producere a vinurilor SPUMANTE cu denumirea de origine controlată

Articolo 1.°

La Denominazione di origine controllata **"Alba Julia"** è riservata ai **vini spumanti bianchi, rosati o rossi**, ottenuti dalle uve prodotte nell'area delimitata dell'articolo 2 e nel rispetto delle condizioni e requisiti stabiliti dalla presente "decizia".
Le condizioni generali per produrre e commercializzare vini spumanti con **"denumire de origine controlată"** sono stabilite dal documento tecnico e delle norme metodologiche approvate dal Ministero dell'Agricoltura con **"Ordinul nr. 52/2003", "Hotărare nr. 1134/2002", "Ordin 128/2006", 'Ordin nr. 690/2006**.

Articolo 2.°

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

Distretto di Alba:
Municipiul Alba Julia:
località di Alba Julia, Barabanţ, Miceşti, Oarda, Ciugud, Hapria, Teleac;
comune Berghin:
villaggi di: Berghin, Henig, Ghirbom, Straja;
comune Sântimbru:
villaggi di: Sântimbru, Totoi, Dumitra;
comune Ighiu:
villaggi di: Ighiu, Şard, Ighiel, Telna, Bucerdea Vinoasă;
comune Cricău:
villaggi di Cricău, Tibru, Craiva;
comune Galda de Jos:
villaggi di: Galda de Jos, Galda de Sus, Benic, Mesentea.

Dopo la definitiva iscrizione al "catasto agricolo, sezione viticola" va eseguita la delimitazione con planimetrie cartografiche rispettando il più possibile i confini naturali dei territori interessati alla DOC.

Articolo 3.°

I vini spumanti a DOC **"Alba Julia"** in funzione delle tecnologie utilizzate per la loro elaborazione, si possono produrre in:
Vini spumanti con rifermentazione naturale in bottiglia (metodo classico)
utilizzando i seguenti vitigni:
Fetească albă, Fetească regală, Iordană, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon;

vini spumanti con rifermentazione naturale in autoclave (metodo Charmat):
utilizzando il vitigno **Muscat Ottonel.**

Articolo 4.°

La tipologia dei vini spumanti con DOC **"Alba Julia"** nel caso della produzione con rifermentazione naturale in bottiglia, in funzione del loro contenuto di zuccheri, viene definita secondo la richiesta dei produttori nel rispetto dell'articolo 1 delle norme metodologiche:
tipologie per contenuto di zuccheri alla commercializzazione:

Extra Brut:	**da 0 a 6,00 gr/l.;**
Brut:	**da 6,00 a 15,00 gr/l.;**
Extrasec:	**da 12,00 a 20,00 gr/l.;**
sec:	**da 17 a 35,00 gr/l.;**
demisec:	**da 33 a 50 gr/l.;**
dolce:	**oltre i 50,00 gr/l.**

Articolo 5.°

Per la produzione delle uve destinate alla produzione dei vini base atti a diventare vini spumanti con DOC **"Alba Julia",** le condizioni di coltura delle viti prevede:
densità minima in caso di nuovo impianto: 3.330 ceppi /ettaro;
distanza minima tra i ceppi e tra i ranghi;
forma di allevamento: bassa o semialta;
sistema di potatura con il numero massimo di gemme per ceppo e per ettaro;

sistema di sostegno dei ceppi;
regime di fertilizzazione:
programma dei trattamenti antiparassitari;
operazioni in verde;
lavori del terreno;
Ogni produttore deve stabilire un calendario di interventi colturali e tecnologici propri, sulla base delle raccomandazioni tecniche delle "unità di ricerca sulla viticoltura" legate alla propria dotazione tecnica e del materiale viticolo esistente e con un livello massimo di raccolta per ettaro.

Articolo 6.°

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).

Articolo 7.°

La produzione massima per ettaro di uva ammessa per ottenere vini base atti a essere elaborati come vini spumanti a DOC **"Alba Julia"** dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

Alba Julia DOC spumante:	
Pinot gris, Iordană, Sauvignon, Pinot noir:	**80,00 q/ha;**
Fetească albă,	**100,00 q/ha;**
Fetească regală:	**120,00 q/ha;**
Alba Julia Muscat Spumant:	
Muscat Ottonel:	**80,00 q/ha.**

Articolo 8

I produttori di vini spumanti a DOC **"Alba Julia"** sono tenuti al rispetto della totalità delle norme nella conduzione dei vigneti e nella produzione dei vini base e vini spumanti pronti per la commercializzazione, previste dalle norme metodologiche menzionate **nell'articolo 1 di questa "decizia".**

Articolo 9

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

Allegato
Norme tecniche nella produzione di vini spumanti a DOC "Alba Julia"
Ordin 128 del 27 02 2006
Hotărăre 1134/2002

Le caratteristiche chimiche-fisiche-organolettiche dei **vini base** atti alla produzione dei vini spumanti (metodo classico) sono:

zuccheri mosto minimo:	**160,00 gr/l.**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	**9,50% vol.**
zuccheri riduttori massimo:	**4,00 gr/l.;**
acidità totale minima:	**6,00 gr/l.;**
acidità volatile massima:	**0,50 gr/l.**
estratto non riduttore minimo:	**15,00 gr./l.;**
anidride solforosa totale massimo:	**100 mgr/l.;**
anidride solforosa libera massimo:	**15,00 mgr/l.;**
aspetto:	**limpidezza senza particelle in sospensione;**
	nel periodo da Novembre a Marzo si ammette una leggera opalescenza;
colore:	
vino bianco:	**giallo paglierino con tendenza al verdolino;**
vino rosato e rosso:	**rosa più o meno carico e rosso rubino brillante;**
aroma:	**floreale e/o fruttato senza difetti e odori strani;**
sapore:	**secco, leggermente acidulo, equilibrato, caratteristico della tipologia di vitigno;**

I metodi di produzione e le caratteristiche chiniche-fisiche-organolettiche dei vini spumanti all'atto della commercializzazione sono:

spumante DOC metodo classico:
Resa uva/vino 60 litri per 100 kg uva;
rifermentazione in bottiglia

permanenza a contatto con i lieviti minimo	**9 mesi;**
temperatura di fermentazione vino base massima	**22° C.;**
è permessa l'acidificazione massimo	**1,00 gr/l.;**

in annate particolarmente sfavorevoli è permessa la disacidificazione massimo	**2,50 gr/l.;**
liquore di tiraggio, zucchero massimo (equivalente alla sovrappressione di 6 bar)	**24,00 gr/l.;**
aumento di titolo alcolometrico svolto massimo:	**1,50% vol.;**
titolo alcolometrico volumico effettivo prima del liquore di spedizione:	**10,50% vol.;**
acidità totale minima	**6,00 gr/l.;**
acidità volatile massima	**0,65 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo	**15,00 gr/l.;**
zuccheri riduttori secondo tipologia;	
anidride solforosa totale massima:	**185,00 mgr/l.;**
sovrappressione a 20°C.	**3,50bar.;**
aumento massimo del titolo alcolometrico dopo il liquore di spedizione	**0,50% vol.;**

esame organolettico:

spuma:	**fine e persistente;**
aspetto:	**limpidezza brillante;**
colore:	**giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini, rosato o rubino molto chiaro;**
profumo:	**caratteristico con lievi sentori di lievito;**
sapore:	**secco. fine, equilibrato, fresco, vivace;**

Muscat Spumant DOC:

temperatura di fermentazione del vino base massimo	**18° C.;**
rifermentazione in autoclave senza aggiunta di liquore di tiraggio	
durata della presenza in autoclave minimo	**15 giorni;**
durata del periodo di elaborazione totale	**6 mesi;**
stabilizzazione e filtraggio, imbottigliamento;	
tutte le operazioni di elaborazione saranno in ambiente isobarico;	
titolo alcolometrico volumico svolto minimo	**7,00% vol.**
zuccheri riduttori minimo	**40,00 gr/l.;**
acidità totale minima	**5,00 gr/l.;**
acidità volatile massima	**1,50 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo:	**15,00 gr/l.;**
sovrappressione minima	**3,00 bar.;**
anidride solforosa totale massima	**300,00 mgr/l.**

esame organolettico:

spuma	**persistente con bollicine meno fini del metodo classico;**
colore:	**giallo paglierino carico;**
profumo:	**aromatico tipico dell'uva di origine;**
sapore:	**dolce, fresco, fruttato, tipico dell'uva di origine;**

Per tutte le tipologie di vini spumanti DOC quando viene menzionato il nome del vitigno, questo deve rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato.**
Quando viene menzionato in etichetta l'anno della vendemmia i vini spumanti devono essere elaborati per almeno l'85% con uve raccolte nell'anno citato.
La commercializzazione dei vini può avvenire solo in bottiglie con capacità volumetrica di 0,375, 0,750, 1,500, 3,000 litri chiuse con il tradizionale tappo a fungo di sughero o altro materiale idoneo secondo le norme vigenti comunitarie e nazionali.