ALBA JULIA
DOC

Decizie n. 2442 22 09 2006
Pentru acordea dreptului de producere a vinurilor cu denumirea de origine controlată

Articolo 1

La DOC **"denumirea de origine controlată"** "**Alba Julia"** 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 **"Alba Julia"** può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle seguenti menzioni di posizioni viticole **"plai viticol":**
Cetate
Sântimbru
Coasta Caldă
Ighiu
Şard
Telna
Bucerdea Vinoasâ
Cricău
Galda

Articolo 3

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

varietà bianche:
DOC – CIB: Traminer roz, Pinot gris;
DOC – CT: Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel;
DOC – CMD: Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel, Fetească albă, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Riesling Italian, Furmint,
o da un coacervo delle uve a frutto bianco precedenti;

Aticolo 4

L'area geografica delimitata per la produzione 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.

Articolo 5

I vini a DOC **"Alba Julia"** 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 **"Alba Julia"** 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 **"Alba Julia"** dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

Alba Julia DOC-CIB:
Traminer roz e Piniot gris **60,00 q/ha**

Alba Julia DOC CT:
Traminer roz, Pinot gris, Muscatel Ottonel: **70,00 q/ha;**

Alba Julia DOC CMD:
Traminer roz, Pinot gris, Muscatel Ottonel,
Sauvignon, Neuburger, Furmint: **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 "Alba Julia"** vengono stabilite le seguenti condizioni:
accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT e CIB);
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 è 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
Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Alba Julia", pronti per la commercializzazione:

Vinuri DOC CIB:

Traminer roz e Pinot gris semi-secchi (demisec):
zucchero minimo del mosto: **240,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: **13,50% vol.;**
zuccheri residui: **da 4,00 a 12,00 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo: **21,00 gr/l.;**
Traminer ros e Pinot gris amabili (demidulce)
zucchero minimo del mosto: **240,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: **13,50% vol.;**
zuccheri residui minimo: **12,00 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo: **21,00 gr/l.;**
Traminer ros e Pinot gris dolce (dulce):
zucchero minimo del mosto: **240,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: **11,00% vol.;**
zuccheri residui minimo: **50,00 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo: **21,00 gr/l.;**

Vinuri DOC CT:

Traminer roz, Pinot gris, 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.;**
Traminer roz, Pinot gris, 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.;
Traminer roz, Pinot gris, Muscat Ottonel amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% 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, Furmint 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, Furmint 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, Furmint 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.;
vini bianchi dolci: 300,00 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 tradiţional)** 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.