

# DEALU MARE DOC

**Pentru acordarea dreptului de producere a vinurilor "Petiante" cu denumirea de origine controlată**

## Articolo 1.º

La Denominazione di origine controllata "**Dealu Mare**" è riservata ai **vini frizzanti bianchi, rosati e 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 frizzanti 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. 640/2009**".

## Articolo 2.º

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

### distretto di Prahova:

**Orașul (città) Boldești-Scăieni:**

**località di Seciu;**

**comune di Bucov:**

**villaggi di: Pleașa, Bucov;**

**comune di Plopu:**

**villaggi di: Gâlmeia, Plopu;**

**comune Valea Călugărească:**

**villaggi di: Valea Călugăreasca, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri, Valea Săracă;**

**comune di Bucov:**

**villaggi di: Chițorani, Valea Orlei, Bucov, Bighilin;**

**comune di Albești-Paleologu:**

**villaggio di Albești-Paleologu;**

**Orașul (città) Urlați:**

**località di: Valea Mieilor;**

**orașul (città) Urlați:**

**località di: Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi;**

**distretto di Prahova:**

**comune di Ceptura:**

**villaggi di: Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari, Șoimești;**

**comune di Fântânele:**

**villaggi di: Fântânele, Bozieni;**

**distretto di Prahova:**

**comune di Gura Vadului:**

**villaggi di: Gura Vadului, Perșunari, Tohani;**

**comune di Vadu Săpat:**

**villaggi di: Vadu Săpat, Ghinoaica;**

**comune di Călugăreni:**

**villaggi di: Călugăreni, Valea Scheilor;**

**comune di Jugureni:**

**villaggi di: Jugureni, Roboci;**

**Distretto di Buzău:**

**comune di Merei:**

**villaggi di: Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciuiești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;**

**comune di Ulmeni:**

**villaggio di Vâlcele.**

**comune di Vernești:**

**villaggi di: Vernești, Zorești, Săsenii Vale, Săsenii Noi, Săseni Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârломănești, Căndești;**

**comune di Breaza:**

**villaggi di: Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;**

**comune di Năeni:**

**villaggi di: Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca, Vârf;**

**comune di Săhăteni:**

**villaggi di: Săhăteni, Istrița de Jos;**

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 frizzanti a DOC "**Dealu Mare**" in funzione delle tecnologie utilizzate per la loro elaborazione, si possono produrre in:

**Vini frizzanti con presa di spuma naturale in bottiglia o in autoclave:**

utilizzando i seguenti vitigni:

**bacca bianca:**

**Chardonnay, Fetească albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon, Muscat Ottonel;**

**bacca nera:**

**Burgund Mare, Merlot, Pinot noir**

### Articolo 4.°

La tipologia dei vini frizzanti con DOC "**Dealu Mare**" 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:

<b>seci:</b>	<b>massimo 12,00 gr/l.;</b>
<b>demisecci:</b>	<b>da 12,00 a 30,00 gr/l.;</b>
<b>demidulci:</b>	<b>minimo 30,00 gr/l.;</b>

### Articolo 5.°

Per la produzione delle uve destinate alla produzione dei vini base atti a diventare vini frizzanti con DOC "**Dealu Mare**", 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 frizzanti a DOC "**Dealu Mare**" dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

**Dealu Mare DOC frizzante:**

**Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel:** **80,00 q/ha.;**

**Fetească albă, Riesling italian** **100,00 q/ha.;**

**Fetească regală:** **120,00 q/ha.;**

**Pinot noir:** **80,00 q/ha.;**

**Merlot, Burgund Mare:** **100,00 q/ha.;**

### Articolo 8

I produttori di vini frizzanti a DOC "**Dealu Mare**" 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 frizzante non rispetti le condizioni e requisiti stabiliti del presente disciplinare di produzione, il vino perde il diritto alla DOC "**Dealu Mare**" e viene declassato a categorie inferiori "**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 frizzanti a DOC "Dealu Mare"**  
**Ordin 128 del 27 02 2006**  
**Hotărâre 1134/2002**

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

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

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

<b>Resa uva/vino 60 litri per 100 kg uva;</b>	
<b>rifermentazione in bottiglia o autoclave</b>	
<b>temperatura di fermentazione vino base massima</b>	<b>22° C.;</b>
<b>è permessa l'acidificazione massimo</b>	<b>1,00 gr/l.;</b>
<b>in annate particolarmente sfavorevoli è permessa la disacidificazione massimo</b>	<b>2,50 gr/l.;</b>
<b>aumento di titolo alcolometrico svolto massimo:</b>	<b>1,00% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale:</b>	<b>10,50% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico svolto minimo:</b>	<b>7,00% vol.</b>
<b>acidità totale minima</b>	<b>6,00 gr/l.;</b>
<b>acidità volatile massima</b>	<b>0,65 gr/l.;</b>
<b>estratto non riduttore minimo</b>	<b>15,00 gr/l.;</b>
<b>zuccheri riduttori secondo tipologia;</b>	
<b>anidride solforosa totale massima:</b>	<b>185,00 mgr/l.;</b>
<b>sovrappressione a 20°C.</b>	<b>da 1,00 a 2,50 bar.;</b>
<b>esame organolettico:</b>	
<b>spuma:</b>	<b>vivace ed evanescente;</b>
<b>aspetto:</b>	<b>limpidezza brillante;</b>
<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini o rosato o rosso rubino chiaro;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico con lievi sentori di lievito;</b>
<b>sapore:</b>	<b>secco, semisecco, semidolce, fine, equilibrato, fresco, vivace;</b>

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**.

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.