

DEALU MARE DOC

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

Articolo 1.º

La Denominazione di origine controllata "Dealul Mare" è riservata ai **vini spumanti 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 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.º

L'area geografica delimitata per la produzione dei vini spumanti della DOC "Dealul 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 Călugărească, 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, Măruntiiș, 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, Nenciuștii, Dobriștii, 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, Cârloștii, Cârloștii;

comune di Breaza:

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

comune di Năeni:

villaggi di: Năeni, Fințești, Fântânele, Proșca, 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 spumanti a DOC "**Dealu Mare**" 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:

bacca bianca:

Chardonnay, Fetească albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;

bacca nera:

Burgind Mare, Merlot, Pinot noir

vini spumanti con rifermentazione naturale in autoclave (metodo Charmat):

utilizzando il vitigno **Muscat Ottonel**.

Articolo 4.°

La tipologia dei vini spumanti 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:

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 "**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 spumanti a DOC "**Dealu Mare**" dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

Dealu Mare DOC spumante:

Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris: 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.;

Dealu Mare Muscat Spumant:

Muscat Ottonel: 80,00 q/ha.

Articolo 8

I produttori di vini spumanti 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 spumante 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 spumanti 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:

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:	giallo paglierino con tendenza al verdolino, o rosato o rosso chiaro;
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 chimiche-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.	3,50 bar.;
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 o rosato o rosso rubino 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.