

DEALU MARE DOC

DECIZIE NR. 2467 22/09/2006

Pentru acordea dreptului de producere a vinurilor cu denumirea de origine controlată

Articolo 1

La DOC "denumirea de origine controlată" "Dealu Mare" è attribuita ai **vini bianchi, rossi e rosati**, 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 "Dealu Mare" può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle posizioni viticole "plai viticol" menzionate negli allegati 1D-1F del presente disciplinare.

Articolo 3

In funzione della tipologia e qualità delle uve di origine, della tecnologia utilizzata, la loro proprietà organolettica e composizione, la DOC "Dealu Mare", può essere inserita nelle seguenti categorie:

per la sub-zona "Dealu Mare-Boldești" vedi allegato 1°;

per la sub-zona "Dealu Mare-Valea Călugărească, Dealu Mare-Urlați, Dealu Mare-Ceptura, Dealu Mare-Tohani, Dealu Mare-Merei, Dealu Mare-Zorești" vedi allegato 1B;

per la sub-zona "Dealu Mare-Breaza" vedi allegato 1C;

uve bianche:

Dealu Mare DOC-CIB:

Tămaioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris, sortiment alb;

Dealu Mare DOC-CT:

Tămaioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris, Fetească Albă, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb;

Dealu Mare DOC-CMD:

Tămaioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris, Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb, Aligoté (solo per Dealu Mare Zorești);

uve rosse:

Dealu Mare DOC-CIB:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, sortiment roșu ;

Dealu Mare DOC-CT:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, sortiment roșu ;

Dealu Mare DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească Neagră, Burgund Mare, Zweigelt, sortiment roșu ;

In funzione della tecnologia utilizzata con i vitigni a bacca nera si possono ottenere vini rosati.

Articolo 4

L'area geografica delimitata per la produzione della DOC "Dealu Mare" con la specificazione delle sub-zone:

Dealu Mare Boldești

Dealu Mare Valea Călugărească

Dealu Mare Urlați

Dealu Mare Ceptura

Dealu Mare Tohani

Dealu Mare Merei

Dealu Mare Zorești

Dealu Mare Breaza

comprende la totalità dei territori delle località: municipalità cittadine (municipii) o città (orașe), comuni centri extra urbani (comune), villaggi (satele) inserite negli allegati 1D-1F.

Articolo 5

I vini a DOC "Dealu Mare" possono essere prodotti nelle tipologie indicate negli allegati 1A-1C 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 "Dealu Mare" nelle tipologie elencate negli allegati 1D-1F, 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 inferiore 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 noir, Chardonnay, Riesling italian, Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămăioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin;

36 gemme per i restanti vitigni;

42 gemme per: Fetească Neagră;

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 "Dealu Mare" dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

vini bianchi:

Dealu Mare DOC-CIB:

Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămăioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin: 60,00 q/ha.;

Dealu Mare DOC-CT:

Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămăioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin: 70,00 q/ha.;

Chardonnay, Riesling de Rhin, Sauvignon: 70,00 q/ha.;

Fetească Albă, Riesling Italian: 80,00 q/ha.;

Dealu Mare DOC-CMD:

Pinot gris, Muscat Ottonel, Tămăioasă Romanească, Busuioacă de Bohotin: 80,00 q/ha.;

Chardonnay, Riesling de Rhin, Sauvignon: 80,00 q/ha.;

Fetească Albă, Riesling Italian, Aligoté: 100,00 q/ha.;

Fetească Regală: 120,00 q/ha.;

vini rossi

Dealu Mare DOC-CIB:

Cabernet Sauvignon, Pinot, noir, Fetească Neagră: 60,00 q/ha.;

Dealu Mare DOC-CT:

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot noir: 70,00 q/ha.;

Merlot: 80,00 q/ha.;

Dealu Mare DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir Fetească Neagră: 80,00 q/ha.;

Merlot, Burgund Mare, Zweigelt: 100,00 q/ha.

Articolo 8

Per le pratiche enologiche utilizzate per la produzione dei vini a **DOC "Dealu Mare"** vengono stabilite le seguenti condizioni:

accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT);

pressatura con torchi discontinui per le uve bianche, presse continue o pigiatrici diraspatrici per le uve rosse;

macerazione pellicolare per le uve aromatiche e semiaromatiche e per le uve rosse (breve per i rosati) in modo da ottenere la giusta colorazione dei vini;

resa massima dell'uva in vino 65%;

controllo della temperatura ideale di fermentazione;

realizzare la fermentazione malo lattica (uve rosse);

maturazione in legno e affinamento in bottiglia per la durata necessaria per ottenere il livello qualitativo desiderato.

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 e viene declassato a categorie inferiori "vinuri de calitate superioara " o "vinuri de consum curent" dall'ONDOV, oppure il produttore può optare volontariamente al declassamento previa dichiarazione agli organi Ispettivi dell'ONDOV.

Allegato 1A

Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Dealu Mare-Boldești ", pronti per la commercializzazione:

vini bianchi:

vinuri DOC-CMD:

Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Riesling italian, Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat ottonel, sortiment alb 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.;

Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Riesling italian, Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat ottonel, sortiment alb abboccati (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.;

Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Riesling italian, Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat ottonel, sortiment alb amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto: 200,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Sortiment alb:

vini bianchi della DOC-CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**.

I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di uva e 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.

Allegato 1B

Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC

"Dealu Mare-Valea Călugărească"

"Dealu Mare- Urlați"

"Dealu Mare- Ceptura"

"Dealu Mare-Tohani"

"Dealu Mare Merei"

Dealu Mare Zorești"

pronti per la commercializzazione:

vini bianchi:

Dealu Mare.... DOC-CIB:

Muscat Ottonel, Tâmaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, sortiment alb abboccati (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.;

Muscat Ottonel, Tâmaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, sortiment alb 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.;

Muscat Ottonel, Tâmaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, sortiment alb dolci (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.;

Dealu Mare.... DOC-CT:

Fetească Albă, Muscat Ottonel, Tâmaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb secchi (sec):

zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;

zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;

estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Fetească Albă, Muscat Ottonel, Tâmaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb abboccati (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.;
Fetească Albă, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb amabili (demidulce):
zuccheri residui minimo del mosto: 220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Dealu Mare..... DOC-CMD:

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb e Aligoté (solo Zorești) secchi (sec):

zuccheri minimo del mosto: 187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb e Aligoté (solo Zorești) abboccati (demisec):

zuccheri 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.;

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb e Aligoté (solo Zorești) amabili (demidulce):

zuccheri minimo del mosto: 200,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

vini rossi:

Dealu Mare.... DOC-CIB:

Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, sortiment roșu abboccati (demise):

zuccheri 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: 23,00 gr/l.;

Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, sortiment roșu amabili (demidulce):

zuccheri 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: 23,00 gr/l.;

Cabernet sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, sortiment roșu dolci (dulce):

zuccheri 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: 23,00 gr/l.;

Dealu Mare.... DOC-CT:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu secchi (sec):

zuccheri minimo del mosto: 213,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu abboccati (demisec):

zuccheri 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: 23,00 gr/l.;

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu amabili (demidulce):

zuccheri minimo del mosto: 220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

vini rossi e rosati:

Dealu Mare.... DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, sortiment roșu secchi (sec):

zuccheri minimo del mosto: 187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui massimo:	4,00 gr/l.;		
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;		
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;		
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, Sortiment roșu abboccati (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 vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;		
estratto non riduttore vini rosti minimo:	19,00 gr/l.;		
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, Sortiment roșu amabili (demidulce):			
zucchero minimo del mosto:	200,00 gr/l.;		
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	11,00% vol.;		
zuccheri residui minimo:	12,00 gr/l.;		
estratto non riduttore vini rossi minimo:	21,00 gr/l.;		
estratto non riduttore vini rosati minimo:	19,00 gr/l.;		

intensità colorimetrica vini rossi minima (DO 420+DO520/cm.):

Cabernet Sauvignon:	3,80 CIB	3,80 CT	3,60 CMD
Merlot:		3,60 CT	3,40 CMD
Pinot noir:	3,40 CIB	3,40 CT	3,20 CMD
Fetească Neagră:	3,60 CIB	3,60 CT	3,40 CMD
Burgund Mare			3,20 CMD
Zweigelt:			3,20 CMD
Sortiment roșu:	3,60 CTIB	3,60 CT	3,20 CMD

Sortiment alb:

vini bianchi della DOC-CIB-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Sortiment roșu:

vini rossi della DOC-CIB-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca nera autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment roșu" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**.

I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di uva e 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.

Allegato 1C

Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Dealu Mare-Breaza", pronti per la commercializzazione:

vini bianchi:

Dealu Mare-Breaza DOC-CIB:

Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, abboccati (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.;

Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, 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.;

Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, dolci (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.;

Dealu Mare-Breaza DOC-CT:

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Sortiment alb secchi (sec):

zucchero minimo del mosto:	220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	12,50% vol.;
zuccheri residui massimo:	4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	21,00 gr/l.;

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămaioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Sortiment alb abboccati (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.;
Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Tămăioasă Roamanească, Busuioacă de Bohotin, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, , sortiment alb amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

Dealu Mare-Breaza DOC-CMD:

Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb secchi (sec):
zucchero minimo del mosto: 187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;
Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb abboccati (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.;
Fetească Albă, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, sortiment alb amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 200,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

vini rossi:

Dealu Mare-Breaza DOC-CT:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu secchi (sec):
zucchero minimo del mosto: 213,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu abboccati (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: 23,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, sortiment roșu amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 220,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 23,00 gr/l.;

vini rossi e rosati:

Dealu Mare-Breaza DOC-CMD:

Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, sortiment roșu secchi (sec):
zucchero minimo del mosto: 187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimo: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo: 21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo: 19,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, sortiment roșu abboccati (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 vini rossi minimo: 21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosti minimo: 19,00 gr/l.;
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră, Merlot, Burgund Mare, Zweigelt, sortiment roșu amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 200,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rossi minimo: 21,00 gr/l.;
estratto non riduttore vini rosati minimo: 19,00 gr/l.;

intensità colorimetrica vini rossi minima (DO 420+DO520/cm.):		
Cabernet Sauvignon:	3,80 CT	3,60 CMD
Merlot:	3,60 CT	3,40 CMD
Pinot noir:	3,40 CT	3,20 CMD
Fetească Neagră:	3,60 CT	3,40 CMD
Burgund Mare:		3,20 CMD
Zweigelt:		3,20 CMD
Sortiment roșu:	3,60 CT	3,40 CMD

Sortiment alb:

vini bianchi della DOC-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Sortiment roșu:

vini rossi della DOC-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca nera autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment roșu" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.

Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato**.

I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di uva e 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.

Caratteristiche identiche a tutte le sottodenominazioni:

acidità totale minima:	4,50 gr/l.;
acidità volatile massima:	
vini bianchi e rosati:	1,08 gr/l.;
vini rossi:	1,20 gr/l.;
I vini con due anni di invecchiamento e/o con 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 e rosati secchi:	210,00 mgr/l.;
vini bianchi e rosati abboccati:	260,00 mgr/l.;
vini bianchi e rosati amabili o dolci:	300,00 mgr/l.
vini rossi secchi:	160,00 mgr/l.;
vini rossi abboccati:	210,00 mgr/l.;
vini rossi amabili:	300,00 mgr/l.;

Allegato 1D subdenumirea de origine "Dealu Mare-Boldești"

1°

La denominazione di origine "**Dealu Mare-Boldești**" è riservata ai vini bianchi, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di "**plai viticol**":

Seciu

Dealu Frumos
Valea Corbului

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC "**Dealu Mare-Boldești**" comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e 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.

Allegato 1E subdenumirea de origine "Dealu Mare-Valea Călugărească"

1°

La denominazione di origine **“Dealu Mare-Valea Călugărească”** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di **“plai viticol”**:

Chițorani
Valea Orlei
Valea Popii
Valea Săracă
Valea Mantei
Valea Poienii
Valea Nicovani
Valea Largă
Valea Mieilor

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC **“Dealu Mare-Valea Călugărească”** comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

distretto di Prahova:
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;

subdenumirea de origine “Dealu Mare-Urlați”

1°

La denominazione di origine **“Dealu Mare-Urlați”** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di **“plai viticol”**:

Valea Pietrei
Valea Bobului
Valea Nucetului
Valea Domnească
Valea Urloi
Valea Seman
Valea Grângului

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC **“Dealu Mare-Urlați”** comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

distretto di Prahova:
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.

subdenumirea de origine “Dealu Mare-Ceptura”

1°

La denominazione di origine **“Dealu Mare-Ceptura”** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di **“plai viticol”**:

Malu Roșu
Valea Gardului
Valea Mănăstirii

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC "**Dealu Mare-Ceptura**" comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

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.

subdenumirea de origine "Dealu Mare-Tohani"

1°

La denominazione di origine "**Dealu Mare-Tohani**" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di "**plai viticol**":

Vârful Cu Dor

Gura Vadului

Dumbrava

Vadu Săpat

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC "**Dealu Mare-Tohani**" comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

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.

subdenumirea de origine "Dealu Mare-Merei"

1°

La denominazione di origine "**Dealu Mare-Merei**" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di "**plai viticol**":

Izvoru Dulce

Gura Sărătii

Dealul Viei

Dobriulești

Nenciulești

Valea Puțului

Ciobănoaia

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC "**Dealu Mare-Merei**" comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

distretto di Buzău:

comune di Merei:

villaggi di: Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărătii, Nenciulești, Dobriulești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei, Ogrăzile;

comune di Ulmeni:

villaggio di Vâlcele.

subdenumirea de origine "Dealu Mare-Zorești"

1°

La denominazione di origine **"Dealu Mare-Zorești"** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di **"plai viticol"**:

**Valea Teancului
Dealul Zorilor
Niscov**

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC **"Dealu Mare-Zorești"** comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

**distretto di Buzău:
comune di Vernești:
villaggi di: Vernești, Zorești, Săsenii Vale, Săsenii Noi, Săseni Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârlomănești, Căndești.**

Allegato 1F subdenumirea de origine "Dealu Mare-Breaza"

1°

La denominazione di origine **"Dealu Mare-Breaza"** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, essa può essere seguita dalle seguenti menzioni di **"plai viticol"**:

**Breaza
Greceanca
Năeni
Vispești
Fintești
Săhăteni.**

2°

L'area geografica per produrre le uve atte a ottenere vini con DOC **"Dealu Mare-Breaza"** comprende i territori delle seguenti località (Municipiul, Orase, comune e satele):

**distretto di Buzău:
comune di Breaza:
villaggi di: Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești, Vispești;
comune di Năeni:
villaggi di: Năeni, Fintești, Fântânele, Proasca, Vârf;
comune di Săhăteni:
villaggi di: Săhăteni, Istrița de Jos;**

