

DEALURILE CRIȘANEI

VS Indicatilor geografice pentru vinurile linistite

Ordin nr. 732 din 02/08/2005

Non esistono "decizie" specifiche per ogni vino IGP della Romania, i dati seguenti sono estratti dalle normative "ordin 1134/2002", ordin n. 732 del 02/08/2005 e ordin 225/2006

1°

I vini da tavola superiori (VS) tranquilli con indicazione geografica IGP "Dealurile Crișanei" sono prodotti nell'area delimitata nel punto 2, con uve delle varietà di vite indicate nel punto 3 e con le caratteristiche chimiche-fisiche-organolettiche del punto 4.

2°

L'area geografica del vino a **IGP "Dealurile Crișanei"** comprende tutto il territorio viticolo del distretti di **Bihor**
Sălaj

La zona comprende le aree delimitate **DOC:**
Crișana e le sue tre sub-zone:

distretto di Bihor:

comune di Biharia:

villaggio di Biharia;

comune di Cetariu:

villaggi di: Cetariu, Sisterea, Paleu;

comune di Diosig:

villaggi di: Diosig, Vaida;

comune di Sacuieni:

villaggi di: Sacuieni, Cadea;

comune di Sălard:

villaggi di: Sălard, Sântimreu;

comune di Ciuhoi:

villaggi di: Sâniob, Ciuhoi;

distretto di Sălaj:

comune di Șimleul Silvaniei:

villaggi di: Șimleul Silvaniei, Cehei;

Orasul (città) di Zalău:

località di Zalău;

comune di Samsud:

villaggio di Samsud;

comune di Sărmășag:

villaggi di: Sărmășag, Ilisua, Lompirt;

comune di Carastelec:

villaggio di Carastelec;

comune di Ip:

villaggi di Ip, Zauan, Zauan-Bai;

comune di Camar:

villaggio di Camar;

comune di Dobrin:

villaggi di: Dobrin, Doba;

comune di Crișeni:

villaggi di: Crișeni, Garceiu;

comune di Crasna:

villaggio di Crasna;

comune di Horoatu Crasnei:

villaggi di: Horoatu Crasnei, Seredeiu;

comune di Hereclean:

villaggi di: Hereclean, Diosod, Guruslău, Badon;

comune di Bocșa:

villaggi di: Bocșa, Borla;

comune di Coseiu:

villaggi di: Coseiu, Archid;

comune di Maeriște:

villaggi di: Ulieacu, Simleului, Doh;

comune di Nușfalău:

villaggi di: Nușfalău, Bilghez, Borghiș;

comune di Pericei:

villaggi di: Pericei, Badacin, Sici.

**E il Centro viticolo indipendente non DOC:
distretto di Bihor:
Tileaqd**

3.°

Le varietà di vite idonee alla coltivazione per aree delimitate sono:

Diosig, Săculeni, Sâniob, Biharia (Bihor)

uve bianche:

Feteacă Albă, Fetească Regală, Furmint, Furmint de Miniș, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian;

uve aromatiche:

Muscat Ottonel;

Tileaqd (Bihor):

uve bianche:

Feteacă Albă, Fetească Regală, Furmint, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian;

uve aromatiche:

Muscat Ottonel;

Simleul Silvaniei (Sălaj):

uve bianche:

Feteacă Albă, Fetească Regală, Iordană, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;

uve aromatiche:

Muscat Ottonel;

Zalău, Samsud (Sălaj):

uve bianche:

Feteacă Albă, Fetească Regală, Iordană, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling Italian, Traminer roz, Sauvignon;

uve aromatiche:

Muscat Ottonel;

Per i vini **IGP "Dealurile Crișanei"**, che portano la menzione del vitigno in etichetta, devono essere prodotti con almeno l'85% da uve del medesimo.

I vini ad **IGP "Dealurile Crișanei"**, qualora siano prodotti da un coacervo di vitigni possono portare in etichetta i loro nomi in modo decrescente (la presenza dei vitigni elencati deve rappresentare il 100% della miscela e con almeno il 15% del vitigno minoritario).

4°

Le caratteristiche chimiche-fisiche-organolettiche dei vini tranquilli con indicazione geografica **"Dealurile Crișanei"** sono le seguenti:

zucchero mosto minimo:	180,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50% vol.;
zucchero residuo:	
vini secchi (seci) massimo:	4,00 gr/l.;
vini abboccati (demisechi):	tra i 4,00 e 12,00 gr/l.;
vini amabili (demidulci):	tra i 12,00 e 50,00 gr/l.;
vini dolci (dulci) minimo:	50,00 gr/l.;
acidità total minima:	4,50 gr/l.;
acidità volatile massima:	
vini bianchi:	1,08 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.	
estratto non riduttore minimo:	
vini bianchi:	18,00 gr/l.;
anidride solforosa totale massima:	
vini bianchi secchi (seci)::	210,00 mgr/l.;
vini abboccati (demisechi):	260,00 mgr/l.;
vini bianchi amabili e dolci (demidulci, dolci):	300 mgr/l.;
resa uva/vino:	130,00 kg/hl.;
colore:	vini bianchi, tranquilli.