

DEALURILE OLTENIEI

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 Olteniei" Colline dell'Oltenia) 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 Olteniei"** comprende tutto il territorio viticolo dei distretti:

Vâlcea
Gorj
Mehedinti
Dolj
Olt

La zona comprende le aree delimitate **DOC (Podgorie)**:

Samburești
Drăgșani
Banu Maracine
Segarcea
Mehedinti

Oltre ai seguenti "centri viticoli indipendenti e podgorie" non delimitate come DOC:

CI Jiblea (Vâlcea)
Brădesti-Po Dealurile Craiovei (Dolj):
villaggi di: Cotofeni, Simnic;
Plența-Po Plaiurile Drâncei (Mehedinti-Dolj)
CI Vrata-Po Dacilor (Mehedinti)
Izvoare-Po Dacilor (Mehedinti)
Jiana-Po Dacilor (Mehedinti)
CI Targu Jiu (Gorj):
villaggi di: Balanesti, Dobrita, Balta;
CI Poiana Crusetu (Gorj)
Poiana Mare-PO Calafat (Dolj)
Cetate PO Calafat (Dolj)
Dăbuleni-PO Sadova Corabia (Dolj)
Tâmburești-Po Sadova Corabia (Dolj)
Potelu- PO Sadova Corabia (Dolj)
CI Drăgănești (Olt)

3.°

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

Sâmburești (Olt):

uve bianche:

Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon;

uve rosse:

Alutus, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;

Dobroteasa (Olt):

uve bianche :

Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;

uve rosse:

Alutus, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;

Drăgășani (Vâlcea):

uve bianche :

Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon, Vilarom;

bianche aromatice :

Tămâioasă Romanească;

uve rosse:

Alutus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;

Măciuca (Vâlcea):

uve bianche :

Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Vilarom;
bianche aromatiche :
Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Alutus, Negru de Drăgășani, Novac;
Iancu-Jianu (Olt):
uve bianche:
Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Vilarom;
bianche aromatiche :
Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Alutus, Negru de Drăgășani, Novac;
Jiblea (Vâlcea):
Uve bianche:
Sauvignon;
Bianche aromatiche:
Muscat Ottonel;
Banu Mărăcine, Brădești, Brabova (Dolj):
uve bianche:
Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Burgund Mare, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;
Segarcea (Dolj):
uve bianche:
Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;
Severin-Dealul Viilor, Corcova, (Mehedinti):
uve bianche:
Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir;
Golui Drâncei, Vânu Mare, Orevița (Mehedinti):
Uve bianche:
Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească;
uve rosse:
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Negru de Drăgășani, Novac, Pinot noir;
Plenița (Dolj):
uve bianche:
Chardonnay, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească;
Târgu Jiu, Poiana Crusetțu (Gorj):
uve bianche:
Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon;
bianche aromatiche:
Muscat Ottonel;
uve rosse:
Cabernet Sauvignon, Merlot;
Vrata, Izvoare, Jiana (Mehedinti):
uve bianche:
Fetească Regală, Rkațiteli;
uve rosse:
Haiduc, Pandur, Roșioară, Sangiovese;
Poiana Mare, Cetate (Dolj):
uve bianche:
Fetească Regală, Rkațiteli;
uve rosse:
Haiduc, Pandur, Roșioară, Sangiovese;
Dăbuleni, (Dolj):
uve bianche:
Fetească Regală, Rkațiteli;
uve rosse:

**Cabernet Sauvignon, Haiduc, Pandur, Roşioară, Sangiovese;
Tâmbureşti, Potelu (Olt):**

uve bianche:

Fetească Regală, Rkaţiteli;

uve rosse:

Cabernet Sauvignon, Haiduc, Pandur, Roşioară, Sangiovese;

Drăgăneşti: (Olt)

uve bianche:

Riesling Italian, Sauvignon;

Per i vini **IGP "Dealurile Olteniei"**, con o senza il riferimento alla sub-zona, che portano la menzione del vitigno in etichetta, devono essere prodotti con almeno l'85% da uve del medesimo.

I vini ad **IGP "Dealurile Olteniei"**, con o senza il riferimento alla sub-zona, 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 **"Deaurile Olteniei"** 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 (demisecci):	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.;
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.	
estratto non riduttore minimo:	
vini bianchi:	18,00 gr/l.;
vini rosati:	19,00 gr/l.;
vini rossi:	21,00 gr/l.;
anidride solforosa totale massima:	
vini rossi secchi (seci)	160,00 mgr/l.;
vini bianchi secchi (seci)::	210,00 mgr/l.;
vini rossi abboccati (demisecci):	210,00 mgr/l.;
vini abboccati (demisecci):	260,00 mgr/l.;
vini bianchi e rossi, amabili e dolci (demidulci, dolci):	300 mgr/l.;
resa uva/vino:	130,00 kg/hl.;
colore:	vini bianchi, rosati e rossi tranquilli