

# DEALURILE ZARANDULUI

## VS Indicator 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 Zarandului"** 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 Zarandului"** comprende tutto il territorio viticolo del distretto di **Arad**

La zona comprende le aree delimitate **DOC:**

**Miniș-Măderat:**

**comune di Pauliș:**

**villaggi di: Barațca, Pauliș;**

**comune di Ghioroc:**

**villaggi di: Miniș, Ghioroc, Cuvin;**

**comune di Covăsânt:**

**villaggio di Covăsânt;**

**comune di Șiria:**

**villaggi di: Șiria, Galșa, Mâsca;**

**Orasul (città) di Pâncota:**

**località di: Pâncota e villaggio di Măderat;**

**comune di Târnova:**

**villaggi di: Târnova, Drauț;**

**Orasul (città) di Ineu:**

**villaggio di Mocrea;**

**comune di Șilindia:**

**villaggi di: Șilindia, Satu Mic, Luguzău.**

#### 3.°

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

**Minis, Măderat (Arad)**

**Uve bianche:**

**Fetească Regală, Furmint, Furmint de Miniș, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling Italian, Sauvignon, Traminer roz;**

**uve aromatiche:**

**Muscat Ottonel;**

**uve rosse:**

**Burgund Mare, Cabernet Sauvignon, Cadarcă, Fetească Neagră, Merlot, Pinot noir, Portugais bleu, Zweigelt.**

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

I vini ad **IGP "Dealurile Zarandului"**, 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 Zarandului**" 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 (demiseci):**

**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.;**

<b>acidità total minima:</b>	<b>4,50 gr/l.;</b>
<b>acidità volatile massima:</b>	
<b>vini bianchi:</b>	<b>1,08 gr/l.;</b>
<b>vini rossi:</b>	<b>1,20 gr/l.;</b>
<b>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.</b>	
<b>estratto non riduttore minimo:</b>	
<b>vini bianchi:</b>	<b>18,00 gr/l.;</b>
<b>vini rosati:</b>	<b>19,00 gr/l.;</b>
<b>vini rossi:</b>	<b>21,00 gr/l.;</b>
<b>anidride solforosa totale massima:</b>	
<b>vini rossi secchi (seci)</b>	<b>160,00 mgr/l.;</b>
<b>vini bianchi secchi (seci)::</b>	<b>210,00 mgr/l.;</b>
<b>vini rossi abboccati (demisecci):</b>	<b>210,00 mgr/l.;</b>
<b>vini abboccati (demisecci):</b>	<b>260,00 mgr/l.;</b>
<b>vini bianchi e rossi, amabili e dolci (demidulci, dolci):</b>	<b>300 mgr/l.;</b>
<b>resa uva/vino:</b>	<b>130,00 kg/hl.;</b>
<b>colore:</b>	<b>vini bianchi, rosati e rossi tranquilli</b>