

NOVA ZAGORA

VGNP

AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-41 04 LUGLIO 2005
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 09-50 26 GENNAIO 2007
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-03 10 LUGLIO 2009

Vino a Denominazione di origine garantita "NOVA ZAGORA"
Vino Garantirano Naimenovanie za Proizkhod "NOVA ZAGORA"

Sulla base degli articoli n. 51 comma 1 en. 50 del decreto per le condizioni a cui devono rispondere i vini di qualità prodotti in regioni determinate e le linee per ottenere il loro riconoscimento, (decreto 31 del 14 Aprile 2000, modificato dai decreti 82 del 25 Settembre 2001, 8 del 22 Gennaio 2002, 31 del 4 Aprile 2003, 23 del 18 Marzo 2005 e 78 del 30 Settembre 2005) e il parere favorevole della Commissione per i Vini di Qualità, come da protocollo n. 9 del 03/06/2005

DISPONE

La denominazione di origine controllata e garantita "**NOVA ZAGORA**" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "**NOVA ZAGORA**" comprende l'area idonea alla coltura della vite dei comuni di:

Sliven:

villaggi di: Gorno Aleksandrovo, Gavrailovo, Dragodanovo, Kaloyanovo, Nikolaevo, Bikovo, Kermen, Mladovo;

Nova Zagora:

villaggi di: Ezero, Elenovo, Korten, Nauchene, Sokol, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Konyovo, Kamenovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sabrano, Sadlevo, Sadiysko Pole;

comune di tvarditsa:

villaggi di: Sborishte, Shivachevo, Asenovets;

in provincia di Sliven;

Stara Zagora:

villaggi di: Vinarovo, Bratya Kunchevi;

comunje di Gurkovo:

villaggi di: Gurkovo, Dolno Panicherevo;

comune di Chirpan:

villaggio di Sredno Gradishte;

in provincia di Stara Zagora.

Sono esclusi i vigneti iscritti alle **VGNP "Sliven e Shivachevo"**.

I vini a **GNP "NOVA ZAGORA"** devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vini bianchi:

Muscat Ottonel, Chardonnay, Dimyat, Sauvignon blanc, Traminer;

Vini spumanti:

Chardonnay, Pinot noir;

Vini rossi e rosati:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinor noir, Mavrud, Rubin, Melnik 55, Buket, Pamid, Cabernet Franc, Syrah, Chiroka Melnishka Loza;

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a **GNP "NOVA ZAGORA"** devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare:

forma di allevamento:

Moser, alberello, spalliera semplice o doppia a cordone o Guyot;;

potatura:

corta o mista con una carica massima di 54 gemme per ceppo di vite;

Impianto:

distanza tra i filari da 2,00 a 3,40 metri;

distanza sulla fila da 1,00 a 1,50 metri;

densità d'impianto: 4.500 ceppi/ettaro;

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

9,00 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a **GNP "NOVA ZAGORA"** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

vini spumanti:	9,00% vol.;
vini bianchi, rosati e Pamid:	10,50% vol.;
vini rossi:	11,50% vol.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:

vini spumanti bianchi e rosati	:	60%
vini bianchi, rosati e Pamid:		60%
vini rossi:		65%

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni delimitati nella zona di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie peculiari caratteristiche.

E' permesso un invecchiamento in botti di rovere da 6 a 12 mesi secondo le varietà di vite idonee alla maturazione in legno.

I vini spumanti devono essere elaborati con rifermentazione in bottiglia (metodo classico o tradizionale) con una permanenza minima sui lieviti di 9 mesi.

I vini a **GNP "NOVA ZAGORA"** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle caratteristiche specifiche chimico-fisiche ed organolettiche, secondo le applicazioni dell'ordinanza sulle condizioni che devono rispondere i vini di qualità prodotti in regioni determinate e le norme di classificazione ed approvazione della Commissione di controllo.