

# POMORIE

## VGKNP

AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 18-22 04 LUGLIO 2005  
AKT 3A UTVARZHDAVAM R.D. 09-50 26 GENNAIO 2007

**Vino a Denominazione di origine controllata e garantita "POMORIE"**  
**Vino Garantirano e Kontroliran Naimenovanie za Proizkhod "POMORIE"**

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 3/06/2005

### DISPONE

La denominazione di origine controllata e garantita "POMORIE" 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 "POMORIE" comprende l'area idonea alla coltura della vite dei comuni di:

**comune di Pomorie:**

**villaggi di: Bata, Goritsa, Galabets, Kableshkovo;**

**comune di Nesebar:**

**villaggi di: Kosharitsa, Gyulyovtsa, Orizare;**

**comune di Ruen:**

**villaggi di Razhitsa, Razboyna;**

**comune di Kameno:**

**villaggio di Troyanovo.**

**In provincia di Burgas**

Eccetto i territori delimitati del VGNP "Yuzhno Chernomorie".

I vini a GKNP "POMORIE" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**vini bianchi:**

**Chardonnay, Muscat Ottonel;**

**vini rossi:**

**Cabernet Sauvignon, Merlot.**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a GKNP "POMORIE" 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;

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 **GKNP "POMORIE"** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

<b>vini bianchi e rosati:</b>	<b>10,50% vol.;</b>
<b>vini rossi:</b>	<b>11,50% vol.</b>

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

<b>vini bianchi e rosati:</b>	<b>60%</b>
<b>vini rossi</b>	<b>65%</b>

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' obbligatorio un invecchiamento in botti di rovere minimo di 6 mesi per i vini bianchi e 12 mesi per i vini rossi..

I vini a **GKNP "POMORIE"** 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.