RECAŞ
DOC

DECIZIE NR. 2464 22/09/2006

Pentru acordea dreptului de producere a vinurilor cu denumirea de origine controlată

Articolo 1

La DOC **"denumirea de origine controlată"** "**Recaş"** è attribuita ai **vini bianchi, rossi e rosati,** ottenuti da uve prodotte nell'area delimitata per questa DOC all'articolo 4, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente "decizia".
Le condizioni generali per produrre e commercializzare vini con **"Denumire de origine controlată"** sono stabilite dal documento tecnico approvato dal Ministero dell'Agricoltura con **"Ordinul nr. 52/2003".**

Articolo 2

La DOC **"Recaş"** può essere completata, in funzione dell'interesse dei produttori, con una delle seguenti menzioni di posizioni viticole **"plai viticol":**

Izvin
Herneacova
Dealu Ţiganului
Dealu Viilor
Dealu Vechi
Petrovaselo

Articolo 3

In funzione della tipologia e qualità delle uve di origine, della tecnologia utilizzata, la loro proprietà organolettica e composizione, la DOC **"Recaş"**, può essere inserita nelle seguenti categorie:

uve bianche:
Recaş DOC-CT:
Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, sortiment alb;
Recaş DOC-CMD :
Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Fetească Regală, Riesling Italian, sortiment alb;

Uve rosse:
Recaş DOC-CT:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească Neagră, sortiment roşu;
Recaş DOC-CMD:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Ferească Neagră, Burgund Mare, sortiment roşu;
In funzione della tecnologia utilizzata con i vitigni a bacca nera si possono ottenere vini rosati.

Articolo 4
L'area geografica delimitata per la produzione della DOC "**Recaş"** comprende la totalità dei seguenti territori delle località: municipalità cittadine (municipii) o città (oraşe), comuni centri extra urbani (comune), villaggi (satele):

distretto di Timiş:
comune di Recaş:
villaggi di: Recaş, Izvin, Herneacova, Petrovaselo.

Articolo 5

I vini a DOC **"Recaş"** possono essere prodotti nelle tipologie indicate nell'allegato di questa "decizie", a condizione che rispettino le caratteristiche di composizione delle varietà di vite e dei requisiti specifici per ogni classificazione.

Articolo 6

Per produrre vini a DOC **"Recaş"** nelle tipologie elencate nell'allegato, i produttori devono rispettare le condizioni di coltura dell'uva al fine di raggiungere il minimo di zuccheri naturali richiesti nell'allegato per ciascun tipo di vino.
La densità di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.330 ceppi.
Le forme di allevamento sono basse o semialte e il sistema di potatura deve lasciare una carica massima per ceppo di:
30 gemme per Pinot noir, Pinot gris, Muscat Ottonel, Riesling Italian;
36 gemme per i restanti vitigni;
E' ammessa l'irrigazione in anni particolarmente siccitosi, previa approvazione di ONDOV, quando il contenuto di umidità del suolo nella profondità da 0 a 100 cm, è inferiore del 50%, con utilizzo moderato di quantità di acqua (400-600 mc/ettaro).
Se la produzione potenzialmente supera il limite massimo ad ettaro è obbligatorio eseguire una cernita sulla pianta dei grappoli prima della vendemmia.

Articolo 7

La produzione massima per ettaro di uva ammessa per ottenere vini a DOC **"Recaş"** dovrà rispettare i i seguenti limiti massimi:

uve bianche:
Recaş DOC-CT:
Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris: 80,00 q/ha.;
Recaş DOC-CMD:
Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon: 90,00 q/ha.;
Riesling Italian: 100,00 q/ha.;
Fetească Regală: 120,00 q/ha.;

uve rosse:
Recaş DOC-CT:
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră: 80,00 q/ha.;
Merlot: 90,00 q/ha.;
Recaş DOC-CMD :
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească Neagră: 90,00 q/ha.;
Burgund Mare, Merlot: 100,00 q/ha.;

Articolo 8

Per le pratiche enologiche utilizzate per la produzione dei vini a **DOC "Recaş"** vengono stabilite le seguenti condizioni:
accurata scelta dei grappoli delle uve (in modo accurato per CT);
pressatura con torchi discontinui per le uve bianche, presse continue o pigiatrici diraspatrici per le uve rosse;
macerazione pellicolare per le uve aromatiche e semiaromatiche e per le uve rosse (breve per i rosati) in modo da ottenere la giusta colorazione dei vini;
resa massima dell'uva in vino 65%;
controllo della temperatura ideale di fermentazione;
realizzare la fermentazione malo lattica (uve rosse);
maturazione in legno e affinamento in bottiglia per la durata necessaria per ottenere il livello qualitativo desiderato.

Articolo 9

Nei casi in cui il vino non rispetti le condizioni e requisiti stabiliti del presente disciplinare di produzione, il vino perde il diritto alla DOC è viene declassato a categorie inferiori **"vinuri de calitate superiora " o "vinuri de consum curent"** dall'ONDOV, oppure il produttore può optare volontariamente al declassamento previa dichiarazione agli organi Ispettivi dell'ONDOV.

Allegato
Limiti produttivi per categorie di qualità, vitigni o uvaggi e tipologia di vini DOC "Recaş", pronti per la commercializzazione:

Vini bianchi:
vinuri DOC-CT:
Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, sortiment alb abboccati (demisec):
zucchero minimo del mosto: 196,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;
Muscat Ottonel, sortiment alb amabili (demidulce):
zucchero minimo del mosto: 204,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui minimo: 15,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 21,00 gr/l.;

vinuri DOC-CMD:
Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Riesling Italian, Fetească Regală, sortiment alb secchi (sec):
zucchero minimo del mosto: 187,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui massimi: 4,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;
Muscat Ottonel, Feteacă Regală, abboccati (demisec):
zucchero minimo del mosto: 196,00 gr/l.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 11,00% vol.;
zuccheri residui: da 4,00 a 12,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo: 19,00 gr/l.;

vini rossi:
Vinuri DOC.CT:
Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, sortiment rosşu abboccati (demisec):

zucchero minimo del mosto:	**196,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	**11,00% vol.;**
zuccheri residui:	**da 4,00 a 12,00 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo:	**23,00 gr/l.;**

Pinot noir, sortiment roşu amabili (demidulce):

zucchero minimo del mosto:	**204,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	**11,00% vol.;**
zuccheri residui minimo:	**15,00 gr/l.;**
estratto non riduttore minimo:	**23,00 gr/l.;**

vini rossi e rosati:
vinuri DOC-CMD:
Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Burgund Mare, aortiment roşu secchi (sec):

zucchero minimo del mosto:	**187,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	**11,00% vol.;**
zuccheri residui massimi:	**4,00 gr/l.;**
estratto non riduttore vini rossi minimo:	**21,00 gr/l.;**
estratto non riduttore vini rosati minimo:	**19,00 gr/l.;**

Pinot noir, abboccato (demisec):

zucchero minimo del mosto:	**196,00 gr/l.;**
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	**11,00% vol.;**
zuccheri residui:	**da 4,00 a 12,00 gr/l.;**
estratto non riduttore vini rossi minimo:	**19,00 gr/l.;**
estratto non riduttore vini rosati minimo:	**19,00 gr/l.;**

le caratteristiche uniche per tutte le tipologie sono:

acidità totale minima:	**4,50 gr/l.;**
acidità volatile massima:	
vini bianchi e rosati:	**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.

anidride solforosa totale massima:	
vini bianchi e rosati secchi:	**210,00 mgr/l.;**
vini bianchi e rosati abboccati:	**260,00 mgr/l.;**
vini bianchi e rosati amabili o dolci:	**300,00 mgr/l.**
vini rossi secchi:	**160,00 mgr/l.;**
vini rossi abboccati:	**210,00 mgr/l.;**
vini rossi amabili:	**300,00 mgr/l.;**

intensità colorimetrica vini rossi minima (DO 420+DO520/cm.):

Cabernet Sauvignon:	**3,80 CT**	**3,60 CMD**
Pinot noir:	**3,40 CT**	**3,20 CMD**
Merlot:	**3,60 CT**	**3,40 CMD**
Burgund Mare:		**3,20 CMD**
Fetească Neagră:		**3,20 CMD**
Sortiment roşu :	**3,60 CT**	**3,20 CMD**

Sortiment alb:
vini bianchi della DOC-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca bianca autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment Alb" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.
Sortiment roşu:
vini rossi della DOC-CT e CMD, ottenuti da un coacervo di uve a bacca nera autorizzate per questa denominazione con proporzioni (minimo 15% per il vitigno in minoranza) a scelta del produttore purché, in etichetta sotto la menzione "Sortiment roşu" siano scritti in modo decrescente tutti i vitigni che fanno parte dell'uvaggio.
Per tutte le DOC i vitigni menzionati in etichetta devono rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato.**
I vini devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: limpidezza perfetta, colore caratteristico secondo il tipo di uva e di invecchiamento, aroma tipico dell'uva di origine e bouquet ampio nei vini vecchi, armonia gusto-olfattiva, caratteri di finezza e tipicità dovuti all'origine geografica e al tipo di suolo.