

SIMLEU SILVANIEI DOC

Pentru acordarea dreptului de producere a vinurilor SPUMANTE cu denumirea de origine controlată

Articolo 1.º

La Denominazione di origine controllata "**Simleu Silvaniei**" è riservata ai **vini spumanti bianchi**, ottenuti dalle uve prodotte nell'area delimitata dell'articolo 2 e nel rispetto delle condizioni e requisiti stabiliti dalla presente "decizia". Le condizioni generali per produrre e commercializzare vini spumanti con "**denumire de origine controlată**" sono stabilite dal documento tecnico e delle norme metodologiche approvate dal Ministero dell'Agricoltura con "**Ordinul nr. 52/2003**", "**Hotărare nr. 1134/2002**", "**Ordin 128/2006**", "**Ordin nr. 690/2006**".

Articolo 2.º

L'area geografica delimitata per la produzione dei vini spumanti della DOC "**Simleu Silvaniei**" comprende la totalità dei seguenti territori delle località: municipalità cittadine (municipii) o città (orașe), comuni centri extra urbani (comune), villaggi (satele):

distretto di Sălaj:
comune di Șimleul Silvaniei:
villaggi di: Șimleul Silvaniei, Cehei;
Orasul (città) di Zalău:
località di Zalău;
comune di Samsud:
villaggio di Samsud;
comune di Sărmășag:
villaggi di: Sărmășag, Ilisua, Lompirt;
comune di Carastelec:
villaggio di Carastelec;
comune di Ip:
villaggi di Ip, Zauan, Zauan-Bai;
comune di Camar:
villaggio di Camar;
comune di Dobrin:
villaggi di: Dobrin, Doba;
comune di Crișeni:
villaggi di: Crișeni, Garceiu;
comune di Crasna:
villaggio di Crasna;
comune di Horoatu Crasnei:
villaggi di: Horoatu Crasnei, Sereideiu;
comune di Hereclean:
villaggi di: Hereclean, Diosod, Guruslău, Badon;
comune di Bocșa:
villaggi di: Bocșa, Borla;
comune di Coseiu:
villaggi di: Coseiu, Archid;
comune di Maeriște:
villaggi di: Ulieacu, Simleului, Doh;
comune di Nușfalău:
villaggi di: Nușfalău, Bilghez, Borghiș;
comune di Pericei:
villaggi di: Pericei, Badacin, Sici.

Dopo la definitiva iscrizione al "catasto agricolo, sezione viticola" va eseguita la delimitazione con planimetrie cartografiche rispettando il più possibile i confini naturali dei territori interessati alla DOC.

Articolo 3.º

I vini spumanti a DOC "**Simleu Silvaniei**" in funzione delle tecnologie utilizzate per la loro elaborazione, si possono produrre in:

Vini spumanti con rifermentazione naturale in bottiglia (metodo classico)

utilizzando i seguenti vitigni:

Fetească Albă, Fetească Regală, Iordană, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling italian, Sauvignon;

vini spumanti con rifermentazione naturale in autoclave (metodo Charmat):

utilizzando il vitigno **Muscat Ottonel**.

Articolo 4.º

La tipologia dei vini spumanti con DOC "Simleu Silvaniei" nel caso della produzione con rifermentazione naturale in bottiglia, in funzione del loro contenuto di zuccheri, viene definita secondo la richiesta dei produttori nel rispetto dell'articolo 1 delle norme metodologiche:

tipologie per contenuto di zuccheri alla commercializzazione:

Extra Brut:	da 0 a 6,00 gr/l.;
Brut:	da 6,00 a 15,00 gr/l.;
Extrasec:	da 12,00 a 20,00 gr/l.;
sec:	da 17 a 35,00 gr/l.;
demisec:	da 33 a 50 gr/l.;
dolce:	oltre i 50,00 gr/l.

Articolo 5.°

Per la produzione delle uve destinate alla produzione dei vini base atti a diventare vini spumanti con DOC "Simleu Silvaniei", le condizioni di coltura delle viti prevede:

densità minima in caso di nuovo impianto: 3.330 ceppi /ettaro;

distanza minima tra i ceppi e tra i ranghi;

forma di allevamento: bassa o semialta;

sistema di potatura con il numero massimo di gemme per ceppo e per ettaro;

sistema di sostegno dei ceppi;

regime di fertilizzazione:

programma dei trattamenti antiparassitari;

operazioni in verde;

lavori del terreno;

Ogni produttore deve stabilire un calendario di interventi colturali e tecnologici propri, sulla base delle raccomandazioni tecniche delle "unità di ricerca sulla viticoltura" legate alla propria dotazione tecnica e del materiale viticolo esistente e con un livello massimo di raccolta per ettaro.

Articolo 6.°

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).

Articolo 7.°

La produzione massima per ettaro di uva ammessa per ottenere vini base atti a essere elaborati come vini spumanti a DOC "Simleu Silvaniei" dovrà rispettare i seguenti limiti massimi:

Simleu Silvaniei DOC spumante:

Pinot gris, Sauvignon: **80,00 q/ha.;**

Fetească Albă, Riesling italian: Iordană: **100,00 q/ha;**

Fetească Regală, Mustoasă de Măderat: **120,00 q/ha;**

Simleu Silvaniei Muscat Spumant:

Muscat Ottonel: **80,00 q/ha.**

Articolo 8

I produttori di vini spumanti a DOC "Simleu Silvaniei" sono tenuti al rispetto della totalità delle norme nella conduzione dei vigneti e nella produzione dei vini base e vini spumanti pronti per la commercializzazione, previste dalle norme metodologiche menzionate nell'articolo 1 di questa "decizia".

Articolo 9

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

Allegato **Norme tecniche nella produzione di vini spumanti a DOC "Simleu Silvaniei"** **Ordin 128 del 27 02 2006** **Hotărâre 1134/2002**

Le caratteristiche chimiche-fisiche-organolettiche dei **vini base** atti alla produzione dei vini spumanti (metodo classico) sono:

zuccheri mosto minimo:	160,00 gr/l.
titolo alcolometrico volumico svolto minimo:	9,50% vol.
zuccheri riduttori massimo:	4,00 gr/l.;
acidità totale minima:	6,00 gr/l.;
acidità volatile massima:	0,50 gr/l.

estratto non riduttore minimo:	15,00 gr./l.;
anidride solforosa totale massimo:	100 mgr/l.;
anidride solforosa libera massimo:	15,00 mgr/l.;
aspetto:	limpidezza senza particelle in sospensione; nel periodo da Novembre a Marzo si ammette una leggera opalescenza;
colore:	
vino bianco:	giallo paglierino con tendenza al verdolino;
aroma:	floreale e/o fruttato senza difetti e odori strani;
sapore:	secco, leggermente acidulo, equilibrato, caratteristico della tipologia di vitigno;

I metodi di produzione e le caratteristiche chimiche-fisiche-organolettiche dei vini spumanti all'atto della commercializzazione sono:

spumante DOC metodo classico:

Resa uva/vino 60 litri per 100 kg uva;

rifermentazione in bottiglia

permanenza a contatto con i lieviti minimo

9 mesi;

temperatura di fermentazione vino base massima

22° C.;

è permessa l'acidificazione massimo

1,00 gr/l.;

in annate particolarmente sfavorevoli è permessa la disacidificazione massimo

2,50 gr/l.;

liquore di tiraggio, zucchero massimo (equivalente alla sovrappressione di 6 bar)

24,00 gr/l.;

aumento di titolo alcolometrico svolto massimo:

1,50% vol.;

titolo alcolometrico volumico effettivo prima del liquore di spedizione:

10,50% vol.;

acidità totale minima

6,00 gr/l.;

acidità volatile massima

0,65 gr/l.;

estratto non riduttore minimo

15,00 gr/l.;

zuccheri riduttori secondo tipologia;

anidride solforosa totale massima:

185,00 mgr/l.;

sovrappressione a 20°C.

3,50 bar.;

aumento massimo del titolo alcolometrico dopo il liquore di spedizione

0,50% vol.;

esame organolettico:

spuma:

fine e persistente;

aspetto:

limpidezza brillante;

colore:

giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini;

profumo:

caratteristico con lievi sentori di lievito;

sapore:

secco, fine, equilibrato, fresco, vivace;

Muscat Spumant DOC:

temperatura di fermentazione del vino base massimo

18° C.;

rifermentazione in autoclave senza aggiunta di liquore di tiraggio

durata della presenza in autoclave minimo

15 giorni;

durata del periodo di elaborazione totale

6 mesi;

stabilizzazione e filtraggio, imbottigliamento;

tutte le operazioni di elaborazione saranno in ambiente isobarico;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo

7,00% vol.

zuccheri riduttori minimo

40,00 gr/l.;

acidità totale minima

5,00 gr/l.;

acidità volatile massima

1,50 gr/l.;

estratto non riduttore minimo:

15,00 gr/l.;

sovrappressione minima

3,00 bar.;

anidride solforosa totale massima

300,00 mgr/l.

esame organolettico:

spuma

persistente con bollicine meno fini del metodo classico;

colore:

giallo paglierino carico;

profumo:

aromatico tipico dell'uva di origine;

sapore:

dolce, fresco, fruttato, tipico dell'uva di origine;

Per tutte le tipologie di vini spumanti DOC quando viene menzionato il nome del vitigno, questo deve rappresentare un **minimo dell'85% del volume vinificato.**

Quando viene menzionato in etichetta l'anno della vendemmia i vini spumanti devono essere elaborati per almeno **l'85% con uve raccolte nell'anno citato.**

La commercializzazione dei vini può avvenire solo in bottiglie con capacità volumetrica di 0,375, 0,750, 1,500, 3,000 litri chiuse con il tradizionale tappo a fungo di sughero o altro materiale idoneo secondo le norme vigenti comunitarie e nazionali.

