

SUNGURLARE

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 "SUNGURLARE"
Vino Garantirano e Kontroliran Naimenovanie za Proizkhod "SUNGURLARE"

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 "SUNGURLARE" 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 "SUNGURLARE" comprende l'area idonea alla coltura della vite dei comuni di:

comune di Sungurlare:

villaggi di: Slavyantsi, Valchin, Grozden, Esen, Klimash, Kosten, Lozarevo, Lozitsa, Plodvis, Prilep, Chernotsa, Chubra, Gorovo, Beronovo, Balabanchevo;

comune di Karnobat:

villaggio di Nevestino;

in provincia di Burgas;

comune di Kotel:

villaggi di: Mokren, Padarevo;

in provincia di Sliven.

Eccetto i territori delimitati per la produzione dei vini a VGPN "Sliven" e dei VGKNP "Slavyantsi".

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

vini bianchi:

Misket Cherven (rosso), Chardonnay, Muscat Ottonel, Rkatsiteli, Ugni blanc, Traminer, Nemski Riesling, Sauvignon blanc;

vini rossi:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot noir;

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a GKNP "SUNGURLARE" 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 "SUNGURLARE"** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

vini bianchi e rosati:	10,50% vol.;
vini rossi:	11,50% vol.

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

vini bianche rosati:	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' 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 "SUNGURLARE"** 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.