

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2021/C 284/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM01

Data della domanda: 1° agosto 2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Inserimento di nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico**

Il disciplinare è modificato per inserirvi nuove categorie di prodotti vitivinicoli definite nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico) ottenuti esclusivamente nella zona delimitata della denominazione di origine controllata «Cotnari» conformemente alla normativa in vigore. Come la categoria dei vini fermi, anche queste categorie possono utilizzare la DOP «Cotnari».

Sono stati modificati il capitolo I del disciplinare e il punto 1.3 del documento unico.

L'estensione della denominazione di origine «Cotnari» al vino spumante di qualità e al vino spumante di qualità del tipo aromatico viene richiesta al fine di sviluppare il potenziale viticolo della zona di Cotnari, che si riflette nelle qualità di queste nuove categorie di prodotti.

In linea con la tendenza crescente al consumo di vini spumanti registrata negli ultimi anni, che dimostra l'interesse dei consumatori per i vini effervescenti di tutti i tipi e soprattutto per quelli con indicazione geografiche/denominazione di origine, molti produttori rumeni hanno iniziato a concentrarsi sulla produzione di vini effervescenti, in particolare con varietà nazionali.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico ottenuti dalle varietà rumene Tămâioasă românească e Busuioacă de Bohotin sviluppano il proprio potenziale grazie alle condizioni pedoclimatiche della zona delimitata, come testimoniano dallo specifico carattere intensamente aromatico, fruttato e fine.

2.2. Modifica delle rese di vino per tener conto del loro aumento

Le rese di uva e di vino per le varietà usate nella produzione dei vini «Cotnari» sono state aumentate nel disciplinare.

(¹) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

I capitoli V e VI del disciplinare e il punto 1.5.2 del documento unico sono stati modificati.

La modifica stabilisce le rese massime di uva e di vino, tenendo conto del livello specifico di piena maturazione delle uve al momento della vendemmia, del fatto che negli ultimi dieci anni vaste aree della zona delimitata sono state reimpiantate con varietà autoctone (come *Grasă de Cotnari*, *Frâncușă*, *Fetească Albă*, *Busuioacă de Bohotin*, *Tămâioasă românească* e *Fetească Neagră*) che hanno un potenziale più elevato di resa biologica, e del fatto che si sono adottati sesti di impianto efficienti che comportano una densità di ceppi per ettaro superiore rispetto ai vecchi vigneti.

I materiali di moltiplicazione usati per l'impianto di nuovi vigneti comprendono nuovi cloni di varietà tradizionali con caratteristiche qualitative superiori e un elevato potenziale produttivo. Mentre nei vecchi vigneti la densità d'impianto andava da 2 200 a 2 500 ceppi per ettaro, nei nuovi vigneti oscilla tra 3 600 e 4 200 ceppi per ettaro, a seconda del sesto di impianto usato.

2.3. *Indicazione delle caratteristiche analitiche delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico*

Il disciplinare è stato modificato per inserire informazioni sulle caratteristiche analitiche e organolettiche delle nuove categorie di prodotti richieste (vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico).

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XI, lettera a), del disciplinare e il punto 1.4 del documento unico.

L'aggiunta delle caratteristiche delle nuove tipologie di vino al disciplinare è dovuta all'inserimento di queste nuove categorie, che devono essere identificate e descritte di conseguenza, indicandone gli specifici parametri analitici.

2.4. *Indicazione delle caratteristiche organolettiche delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico*

L'inserimento del vino spumante di qualità e del vino spumante di qualità del tipo aromatico ha reso necessario modificare il disciplinare per includere informazioni sulle caratteristiche organolettiche di queste nuove categorie; sono stati pertanto aggiunti dettagli riguardanti aspetto, odore e gusto di queste tipologie di vino.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XI, lettera b), del disciplinare e il punto 1.4 del documento unico.

L'aggiunta delle caratteristiche delle nuove tipologie di vino al disciplinare è dovuta all'inserimento di queste nuove categorie, che devono essere identificate e descritte di conseguenza, indicandone gli specifici parametri analitici.

2.5. *Indicazione del legame con la zona geografica delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico*

La descrizione del legame con la zona geografica è stata integrata per fornire una descrizione adeguata di tutte le tipologie di vino, a seguito dell'introduzione nel disciplinare delle nuove tipologie di vino (vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico), in modo da assicurare una descrizione dettagliata del legame causale per ciascuna categoria di prodotti ottenuta.

Sono stati modificati il capitolo II del disciplinare e il punto 1.8 del documento unico.

L'aggiunta al disciplinare di informazioni sulla zona geografica, sulle caratteristiche delle nuove categorie di prodotti e sulle interazioni causali si rende necessaria a seguito della loro introduzione, oltre che per spiegare le condizioni favorevoli della zona delimitata da cui si ottengono i prodotti richiesti.

2.6. *Inserimento di metodi (tecniche) specifici di produzione dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

Il disciplinare è stato modificato per inserire i metodi specifici di produzione dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico. Queste informazioni devono essere comunicate a seguito dell'introduzione di tali categorie.

È stato modificato il capitolo X del disciplinare, mentre nessuna modifica è stata apportata al documento unico.

Il vino spumante di qualità recante la DOP «Cotnari» deve essere prodotto mediante fermentazione naturale in autoclave o bottiglia, a seconda della tecnica impiegata, utilizzando vini di base ottenuti dalle varietà elencate nel disciplinare.

I metodi di produzione dei vini fermi sono integrati per consentire la produzione di vini rosati a partire da varietà rosse o rosate utilizzando tecniche di macerazione.

2.7. *Inserimento nell'etichettatura di termini specifici delle tecniche di produzione per i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico*

Il disciplinare è stato modificato per inserire requisiti di etichettatura specifici per le nuove categorie di vini relativamente all'inclusione di termini previsti dalla legge per indicare il tenore di zucchero (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XII del disciplinare e il punto 1.9 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Cotnari

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. ino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi bianchi

Dal punto di vista organolettico i vini bianchi sono untuosi, di colore dal giallo verdolino (nei vini giovani) al giallo paglierino e al giallo miele (nei vini invecchiati); presentano aroma di uva passa, gherigli di noci e mandorle amare (Grasă de Cotnari); odore di uva matura con decisi sentori floreali, note fruttate (Frâncușă), di fieno, fiori d'acacia e burro fresco; gusto persistente di crosta di pane (Chardonnay), freschezza, sapore di frutta tropicale e profumo di peperoni dolci appena tagliati e fiori di sambuco (Sauvignon).

Le specifiche varietà aromatiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă» e sapore di rosa dolce (Tămâioasă românească), con accenni di rosa e fiori di tiglio; gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa al buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	350

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi rosati

Dal punto di vista organolettico i vini rosati sono untuosi, di colore dal giallo verdolino (nei vini giovani) al giallo paglierino e al giallo miele (nei vini invecchiati); presentano aroma di uva passa, gherigli di noci e mandorle amare (Grasă de Cotnari); odore di uva matura con decisi sentori floreali, note fruttate (Frâncușă), di fieno, fiori d'acacia e burro fresco; gusto persistente di crosta di pane (Chardonnay), freschezza, sapore di frutta tropicale e profumo di peperoni dolci appena tagliati e fiori di sambuco (Sauvignon).

Le specifiche varietà aromatiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă» e sapore di rosa dolce (Tămâioasă românească), con accenni di rosa e fiori di tiglio; gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa al buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini fermi rossi

I vini rossi presentano riflessi rosso rubino se giovani e riflessi rosso mattone se invecchiati; hanno odore di frutti rossi secchi, prugne e ciliegie nere, e sapore vellutato con un carattere fruttato distinto e piacevole.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini spumanti di qualità

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, i vini spumanti di qualità DOP sono caratterizzati da finezza, freschezza e naturalezza, con aromi di fermentazione e sentori floreali. Di colore brillante dal giallo verdolino al giallo chiaro, con spuma persistente per i vini spumanti bianchi, e colore rosa più o meno intenso per i vini spumanti rosati.

L'effervescenza dei vini spumanti DOP «Cotnari» è intensa in un primo momento; poi le bollicine si attenuano rimanendo comunque abbastanza persistenti e fini, a dimostrazione del carattere nobile e fine dei vini «Cotnari».

Questi vini hanno un odore fresco e fine, tipico della varietà da cui sono ottenuti, e un gusto floreale e leggero con un sapore e un aroma che ricordano lieviti autolisati.

I vini spumanti di qualità hanno una sovrappressione di almeno 3,5 bar a 20° C.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico ottenuto dalla varietà Tămâioasă românească è giallo paglierino con riflessi verdolini, ha spuma abbondante e bollicine fini e persistenti. Ha un aroma fine, intenso e ampio d'incenso, con sentori di basilico, rosa e fieno appena falciato. Il gusto è armonioso, piacevole e vivace, grazie all'equilibrio tra acidità e dolcezza.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico ottenuto dalla varietà Busuioacă de Bohotin è di colore rosa con sfumature violacee, ha spuma abbondante e bollicine fini e persistenti. Il tipico aroma di Moscato è fine e intenso, con note di agrumi, basilico e petali di rosa e aromi discreti di frutti rossi freschi nel finale. Il gusto è piacevole e vivace, grazie all'equilibrio tra acidità e tenore di zuccheri. Il vino è equilibrato in termini di aroma, gusto e persistenza.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico hanno una sovrappressione di almeno 3 bar a 20° C.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	10,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica culturale

L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m³/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

Vendemmia verde - riduzione del numero di grappoli all'inviatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare.

b. *Rese massime*

- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Grasă de Cotnari*, *Pinot gris*, *Chardonnay*, *Muscat Ottonel*, *Traminer roz*
11 000 kg di uve per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Tămâioasă românească*, *Sauvignon*, *Busuioacă de Bohotin*
12 500 kg di uve per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Fetească albă*, *Fetească neagră*
13 000 kg di uve per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Frâncușă*
14 000 kg di uve per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Grasă de Cotnari*, *Pinot gris*, *Chardonnay*, *Muscat Ottonel*, *Traminer roz*
82,50 hl per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Tămâioasă românească*, *Sauvignon*, *Busuioacă de Bohotin*
94,00 hl per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Frâncușă*
105,00 hl per ettaro
- Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per *Fetească albă*, *Fetească neagră*
97,50 hl per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione di vini della denominazione di origine controllata «Cotnari» comprende le seguenti località delle contee di Iași e Botoșani:

Contea di Iași

- comuni di Cotnari: i villaggi di Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;
- comuni di Ceplenița: i villaggi di Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;
- comuni di Scobinți: i villaggi di Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;
- città di Hârlău: la città di Hârlău;
- comuni di Deleni: i villaggi di Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;
- comuni di Cucuteni: i villaggi di Cucuteni, Băiceni, Săcărești;
- comuni di Todirești: i villaggi di Todirești, Băiceni;
- comuni di Balș: i villaggi di Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Contea di Botoșani

- comuni di Frumușica: i villaggi di Frumușica, Rădeni.

A seconda delle preferenze dei produttori, alla denominazione d'origine protetta «Cotnari» può essere aggiunto uno dei seguenti riferimenti a un singolo vigneto: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B - Green Sauvignon

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica - informazioni sulla zona geografica

I vigneti della regione di Cotnari sono impiantati in gran parte su depositi quaternari, in particolare su quelli diluviali-colluviali di Coasta Cotnarilor; meno numerosi o totalmente assenti i vigneti sui depositi alluvionali dei prati (a causa delle restrizioni connesse al clima). Solo in piccole zone le viti sono radicate su rocce madri sarmatiche o su suoli debolmente sviluppati da esse originatisi (Cotea et al., 2006).

I depositi diluviali e colluviali sono frequenti sui pendii collinari, a seguito della solifluzione e del dilavamento superficiale. All'estremità orientale della zona viticola sono presenti anche suoli salini e alcalini, formati su depositi saliferi. I suoli derivanti dal substrato pedogenico sono generalmente vocati alla viticoltura (Cotea et al., 2006).

Il clima della regione viticola è stato suddiviso in sei microclimi; il microclima predominante, che caratterizza il 45 % dell'intera area, è quello dei pendii esposti a sud, sud-est e ovest, con un'inclinazione di 5-20°, generosamente soleggiati e ben protetti dai venti freddi provenienti da nord e nord-est. Le temperature su questi pendii sono le più elevate della regione viticola, il che li rende ideali per la coltivazione della vite.

Legame con la zona geografica - dettagli del prodotto

I vini fermi sono vini corposi con tipici aromi floreali o fruttati, peculiari della varietà, dovuti alla stagione autunnale lunga e secca e all'influenza della muffa nobile tipica di questa zona. Possiedono aromi di agrumi, miele, fiori d'acacia e sambuco, con sentori di vaniglia e mandorle se invecchiati per breve tempo.

Il vino spumante di qualità mostra dapprima una nota riduttiva e acquisisce poi sentori di agrumi e fieno, oltre a note discrete di lieviti autolisati. Il bouquet si contraddistingue per il particolare sapore di gherigli di noce verde, pere di varietà «Busuioacă», miele e uva passa e ricorda la muffa nobile dei lunghi autunni secchi della regione di Cotnari.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico hanno aromi ampi e intensi, con sentori di basilico, rosa e fieno appena falciato; la spuma è abbondante e bollicine fini e persistenti; il gusto è piacevole, vivace e armonioso.

Legame con la zona geografica - interazione causale

I vini fermi ottenuti nella regione della DOP «Cotnari» sono diversi l'uno dall'altro per via delle differenti caratteristiche delle varietà con cui sono prodotti, che a loro volta sono influenzate dal terroir.

Gli autunni lunghi e secchi, peculiari della zona di Cotnari, contribuiscono alla formazione della muffa nobile, che rende i vini corposi e ricchi di aromi; i vini con residuo zuccherino, ottenuti da acini bottrizzati, danno vita a vini naturalmente dolci. Questi vini si adattano bene all'invecchiamento, in quanto il loro titolo alcolometrico è spesso superiore al 12 %.

Il clima della zona conferisce ai vini un bouquet vario, con caratteristiche note floreali di frutti tropicali e un buon equilibrio tra zuccheri, alcol e acidità.

L'equilibrio quasi perfetto tra precipitazioni, soleggiamento ed evapotraspirazione delle acque sotterranee creato dalla protezione offerta dalla Coasta Dealul Mare-Hârlău negli autunni lunghi, secchi e fortemente soleggiati assicura una maturazione ottimale di varietà come la *Grasă de Cotnari*, conferendo ai vini aromi di favo, miele e uva passa, nonché un colore intenso (con riflessi ambrate nei vini invecchiati).

I vini spumanti di qualità sono equilibrati, con un'acidità ben integrata, dovuta anche al fatto che questi vini sono prodotti nei vigneti più settentrionali della Moldavia. La stagione vegetativa media delle varietà coltivate, che tollerano gelate e siccità moderate e dispongono di risorse eliotermitiche ottimali, permette il lento accumularsi dei tipici aromi varietali, da cui nascono vini con caratteristiche peculiari.

Il lento accumularsi degli aromi varietali nei vini spumanti di qualità del tipo aromatico è dovuto a estati calde e abbondantemente soleggiate, oltre che a valori medi delle temperature in settembre che consentono di produrre vini con un bouquet ricco e note caratteristiche.

I vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico si ottengono in particolare da uve, raccolte a mano, di varietà autoctone dal potenziale aromatico (come *Tămâioasă românească*, *Fetească albă*, *Frâncușă* e *Busuioacă de Bohotin*), ma anche di varietà internazionali che si sono adattate al terroir locale di Cotnari. Le uve esprimono l'autenticità del terroir grazie ai tradizionali metodi di vinificazione della zona, che integrano fattori specifici della Moldavia.

Lo stile tradizionale è tuttavia completato da tecniche di vinificazione moderne volte a mettere in risalto ed esprimere nel modo più compiuto possibile il carattere fruttato e la freschezza dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, conferiti in particolare da varietà con maggiore potenziale aromatico.

Questi vini sono brillanti, hanno spuma abbondante, bollicine fini e peculiari aromi floreali o fruttati.

I vini spumanti mostrano un buon equilibrio tra acidità e tenore di zuccheri, dimostrando il carattere e la nobiltà specifici dei vigneti di Cotnari. La zona della DOP «Cotnari» è una zona vinicola rumena dotata di un carattere specifico, in cui si è conservata la tradizione di coltivare le varietà rumene. Proprio qui troviamo la percentuale più elevata di antiche varietà rumene, come *Grasă de Cotnari*, *Tămâioasă românească*, *Fetească albă*, *Frâncușă*, *Busuioacă de Bohotin* e *Fetească neagră*.

I vini recano l'impronta delle varietà aromatiche (che ricordano albicocche secche, cera d'api, fieno appena falciato, pere di varietà «Busuioacă») ma le loro caratteristiche dipendono anche, in larga misura, dalle modalità e dalla durata dei processi di maturazione e fermentazione che consentono di estrarre le sostanze aromatiche dalla buccia degli acini.

Varietà antiche come la *Frâncușă* e la *Busuioacă de Bohotin* trovano la loro migliore espressione in vini spumanti pregiati, di colore giallo paglierino o rosa pallido/chiaro, con spuma persistente e costante, note di fiori di sambuco o di acacia o note fruttate di pere di varietà «Busuioacă», albicocche verdi, pompelmo, buccia di limone e mela verde con un corpo minerale medio in cui predominano le note fruttate.

In passato queste varietà erano tenute in grande considerazione nelle corti e ornavano le sfarzose tavole dell'aristocrazia boiarda. Nel logo dei vini compariva il castello di Vlădoianu, costruito nel 1901 da Vlădoianu, un boiaro che non solo era governatore della Banca nazionale rumena ma anche un noto viticoltore. Con l'andar del tempo il logo è divenuto fonte di ispirazione per la letteratura sui vini di Cotnari.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

le etichette dei vini che rientrano nelle categorie «vino spumante di qualità» e «vino spumante di qualità del tipo aromatico» contengono anche i termini indicanti il tenore di zuccheri (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec) richiesti dalla normativa applicabile.

Link al disciplinare del prodotto

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_notific_797_21.04.2020_no_track_changes.pdf
