C/2024/3933

20.6.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/3933)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM02

Data della domanda: 16.2.2023

1. Richiedente e interesse legittimo

Associazione Produttori «Domeniile Cotnari»

L'Associazione dei produttori «Domeniile Cotnari» gestisce il potenziale di produzione dei vini registrati nella DOP «Cotnari» a livello nazionale.

L'Associazione Cotnari, che gestisce esclusivamente la denominazione di origine, è membro dell'Organizzazione nazionale interprofessionale vitivinicola (*Organizatia Nationala Interprofesionala Vitivinicola* - ONIV), che nel 2011 è stata riconosciuta come organizzazione interprofessionale dei produttori agricoli (OIPA) per il settore vitivinicolo e che riunisce, su base volontaria, le organizzazioni di produttori coinvolte nella produzione, nella trasformazione, nella distribuzione, nella conservazione, nel trasporto e nella vendita di uve, vino e prodotti trasformati a partire da uve o vino, provenienti da tutte le regioni viticole rumene.

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☐ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

3.1. *Inserimento di una nuova categoria di vino – «Vino frizzante»*

Il disciplinare di produzione è stato modificato per inserire una nuova categoria di prodotti vitivinicoli come definita nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ossia il vino frizzante ottenuto esclusivamente nella zona delimitata per la DOP «Cotnari» conformemente alla normativa vigente e autorizzata a utilizzare la DOP «Cotnari».

Sono stati modificati i capitoli I, II, IV, XI e XII del disciplinare e i punti 3, 4.7 e 8 del documento unico.

La nuova categoria da inserire consente di valorizzare il potenziale viticolo della zona di Cotnari e la reputazione della DOP. L'inserimento della nuova categoria riflette il crescente consumo di vini effervescenti negli ultimi anni.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La decisione di produrre questa categoria nella zona risponde all'intenzione di sfruttare appieno le varietà di uve autoctone ad alto potenziale aromatico (aromi primari, carattere fruttato), utilizzandole nella produzione di questa categoria di vini.

3.2. *Indicazione delle caratteristiche analitiche/organolettiche del vino frizzante*

Il disciplinare è stato integrato con informazioni sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche dei vini frizzanti, di cui si chiede l'introduzione, al fine di garantire il rispetto della normativa in materia di denominazioni di origine attraverso la descrizione di tali parametri.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

3.3. *Descrizione del legame con la zona geografica del vino frizzante*

La descrizione del legame con la zona geografica è stata modificata al fine di includere tutte le tipologie di vino che possono essere prodotte nella DOP «Cotnari» dopo l'inserimento della nuova categoria «Vino frizzante» nel disciplinare, in modo da indicare il legame causale per ciascuna categoria di prodotto ottenuta, come previsto dalla legge.

Sono stati modificati il capitolo II del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

3.4. *Inserimento nell'etichettatura di indicazioni specifiche per la categoria «Vino frizzante»*

Il disciplinare è stato modificato per inserire requisiti di etichettatura specifici per la nuova categoria introdotta («Vino frizzante») relativamente all'inclusione nelle etichette dei termini previsti dalla legge per indicare il tenore di zuccheri (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Di conseguenza è stato modificato il capitolo XII del disciplinare, mentre il documento unico è rimasto invariato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Cotnari

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

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

4.1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi bianchi*

Dal punto di vista organolettico i vini bianchi sono untuosi, di colore che varia 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), note 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 varietà aromatiche specifiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă», nonché sapore di marmellata di rosa (Tămâioasă românească), con sentori di rosa e tiglio, un gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa alla buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Nel rispetto della normativa, il tenore massimo di anidride solforosa per i vini con un tenore minimo di zuccheri, espresso come somma di glucosio e fruttosio, di cinque grammi per litro, è stato portato a 350 mg/l per i vini bianchi rumeni che possono utilizzare la denominazione di origine protetta «Cotnari».

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 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

4.2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini fermi rosati*

Dal punto di vista organolettico i vini rosati sono untuosi, di colore che varia 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), note 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 varietà aromatiche specifiche sono di colore intenso con odore di basilico, fieno falciato e pere di varietà «Busuioacă», nonché sapore di marmellata di rosa (Tămâioasă românească), con sentori di rosa e tiglio, un gusto vellutato che richiama la vaniglia e le mandorle (Traminer roz), colore con sfumature dal rosa alla buccia di cipolla secca e odore di basilico o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 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

4.3. *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.

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 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)	150

4.4. *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 inizialmente intensa, poi le bollicine si attenuano rimanendo comunque abbastanza persistenti e fini, a dimostrazione del carattere nobile e della finezza 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 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

4.5. *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 spumante 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 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

4.6. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini frizzanti*

Aspetto visivo: limpido, trasparente, con un'effervescenza fine di colore giallo verdolino, rosa.

Odore: fresco, caratteristico del vitigno.

Sapore: acido, finemente effervescente, floreale, fruttato, a seconda del carattere tipico del vino.

Sovrappressione se mantenuto a una temperatura di 20 °C: min. 1 bar e max. 2,5 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7,00
Acidità totale minima	5,0 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)	235

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica colturale

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'invaiatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare.

b. *Rese massime*

1. 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

2. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kg di uve per ettaro

3. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kg di uve per ettaro

4. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Frâncușă

14 000 kg di uve per ettaro

5. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hl per ettaro

6. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hl per ettaro

7. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Frâncușă

105,00 hl per ettaro

8. Raccogliendo le uve al massimo della maturazione, per Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hl per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

6.1. 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:

— comune di Cotnari: i villaggi di Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— comune di Ceplenița: i villaggi di Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— comune di Scobinți: i villaggi di Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— città di Hârlău: la città di Hârlău;

— comune di Deleni: i villaggi di Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— comune di Cucuteni: i villaggi di Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— comune di Todirești: i villaggi di Todirești, Băiceni;

— comune di Balș: i villaggi di Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Contea di Botoșani:

— comune di Frumușica: i villaggi di Frumușica, Rădeni.

6.2. 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 di uve da vino**

Busuioacă de Bohotin R - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet Cyperus, Muscat rouge de Frontignan

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, Coada 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 - Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *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 soliflussione e del dilavamento superficiale. All'estremità orientale della zona viticola sono presenti anche suoli salini e alcalini, formatisi 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.

8.2. *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 le bollicine fini e persistenti, il gusto è piacevole, vivace e armonioso.

I vini frizzanti presentano un'effervescenza fine, sono di colore giallo verdino o rosato e sono caratterizzati da freschezza; presentano aromi floreali (basilico, acacia, rosa) o fruttati (agrumi, pere) che ricordano la crosta di pane.

8.3. *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 botritizzati, 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 Moldova. La stagione vegetativa media delle varietà coltivate, che tollerano gelate e siccità moderate e dispongono di risorse eliotermiche 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, Francușă 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 Moldova.

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, Francușă, 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 e 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 boiardo che, oltre a essere governatore della Banca nazionale rumena, era un noto viticoltore. Con l'andar del tempo il logo è divenuto fonte di ispirazione per la letteratura sui vini di Cotnari.

I vini frizzanti sono ottenuti con successo da varietà di uve allevate nella regione di Cotnari come Fetească albă, Tămâioasă românească e Frâncușă, ma anche Chardonnay e Sauvignon che, grazie al clima continentale temperato della zona riparata, con i suoi autunni lunghi e molto soleggiati, mantengono le caratteristiche qualitative tipiche della regione, con un buon equilibrio tra titolo alcolometrico e acidità, e un gusto floreale, fruttato, fresco e vivace.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

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

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf