

**A) PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "CHIANTI CLASSICO" APPROVATO CON DM 30 NOVEMBRE 2011**

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione "Revisione" di Word)**

**Articolo 1**  
**Denominazione e vini**

**1.** La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", anche accompagnata dalle menzioni "Riserva" e "Gran Selezione", è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

**Articolo 2**  
**Base ampelografica**

**1.** Il vino "Chianti Classico" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**—●—** Sangiovese dall'80% fino al 100%.

**2.** Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta allo schedario viticolo. Tali vitigni, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell'*allegato 1* del presente disciplinare.

**Articolo 3**  
**Zona di produzione delle uve**

**1.** La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è la zona delimitata con decreto interministeriale 31 luglio 1932, confermata con l'art.5 del DPR 930 del 12.7.1963, dall'art.3 del DPR 9 agosto 1967, dall'art.3 del DPR 2 luglio 1984 e dall'art.5 della Legge 164 del 10.2.1992, dall'articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 e dall'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al Decreto ministeriale 5 agosto 1996, regolata autonomamente ai sensi del menzionato art. 5 della legge 10 febbraio 1992 n. 164 e articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Tale zona è così delimitata:

Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.

Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).

Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso

Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Piali (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.

Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavarnelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve.

Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

**1.** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Chianti Classico" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire all'uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

**2.** I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale, tipo tendone. E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. E' tuttavia consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

**3.** Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo **per la denominazione "Chianti Classico"**, unicamente i vigneti di giacitura collinare ed orientamento adatti, i cui terreni - situati ad un'altitudine non superiore a 700 metri s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

**4.** Sono da considerarsi inadatti, **e non possono essere iscritti nello schedario viticolo per la denominazione "Chianti Classico"**, i vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle e infine i terreni a predominanza di argilla pliocenica e comunque fortemente argillosi, anche se ricadenti nell'interno della zona delimitata.

**5.** Nella zona di produzione di cui all'art. 3 non si potranno impiantare e iscrivere vigneti allo schedario viticolo **per la denominazione "Chianti"** DOCG né produrre vini "Chianti" DOCG e "Chianti" Superiore DOCG.

6. Al momento dell'impianto la densità minima dei ceppi ad ettaro, dovrà essere di 4400 ceppi.

7. La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di T. 7,5 e la resa media per ceppo non può essere superiore a Kg. 2.

8. In deroga a quanto sopra stabilito ai punti 6 e 7., per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare si applica la normativa previgente.

9. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti Classico” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

10. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

11. Le uve destinate alla vinificazione devono essere sottoposte a preventiva cernita, se necessario, in modo da assicurare al vino atto a divenire “Chianti Classico” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % vol.

12. La trasformazione delle uve in mosto delle eventuali varietà complementari di cui all'art. 2 e la successiva elaborazione in vino possono avvenire, in tutto o in parte, in maniera separata, purché l'assemblaggio dei vini così ottenuti con il vino derivante dalle uve della varietà Sangiovese sia effettuato prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla normativa vigente e/o prima della eventuale commercializzazione di cui al punto successivo.

13. Le partite di vino “Chianti Classico” possono essere oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo certificato di idoneità rilasciato dal competente Organismo di controllo. Il soggetto che intendono commercializzare in zona di produzione una partita di vino sfuso nuovo ancora in fermentazione destinato alla DOCG Chianti Classico, devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento stesso. Tale partita di vino destinato alla DOCG Chianti Classico, oggetto di commercializzazione, deve rispondere alle caratteristiche chimico fisiche previste al successivo art. 6 e, nel caso, essere stata assemblata secondo quanto disposto al punto precedente.

In caso di assemblaggio di partite già certificate, per la partita assemblata deve essere richiesto un nuovo certificato di idoneità analitica ed organolettica.

14. I vini “Chianti Classico” a cui è attribuita la menzione “Gran Selezione” devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per conto della stessa; qualora dette uve vengano conferite a Società Cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste imbottigliati separatamente.

15. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione di vino “Chianti Classico” solo a partire dal terzo anno dall'impianto. Tuttavia, in tale 3° anno la produzione massima consentita di uva è ridotta al 40% e quindi da 7,5 a 3 T./ha.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre dieci chilometri in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti alla data del 1 gennaio 2008 che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione.

3. Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

4. Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

5. Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Chianti Classico DOCG, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

6. Tuttavia, le cantine, in possesso di autorizzazione a vinificare fuori zona ai sensi del precedente comma 2 del presente articolo possono effettuare, nel medesimo centro aziendale, anche le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia di vino proveniente da vinificazione di uve atte a divenire "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione singolarmente o collettivamente.

7. Restano valide tutte le autorizzazioni all'imbottigliamento fino ad oggi rilasciate.

8. Inoltre, in presenza di particolari situazioni contingenti ed in ogni caso per un periodo transitorio non superiore a tre anni, le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia possono essere consentite, previo parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a cantine che siano situate nelle province di Firenze e Siena e limitrofe alle province suddette nell'ambito della Regione Toscana, alle seguenti condizioni:

- le cantine siano di pertinenza di aziende che già imbottiglano vino "Chianti Classico" in zona di produzione da almeno 10 anni.
- tali operazioni riguardino vino che è stato trasferito già certificato Chianti Classico DOCG e vengono eseguite entro il termine di validità della certificazione stessa.

9. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente.

10. E' consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la produzione massima di vino per ettaro ed il rispetto del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve di cui all'art. 4.

L'eventuale arricchimento dovrà essere effettuato o con mosto concentrato prodotto con uve originarie della zona di produzione del vino "Chianti Classico", oppure con mosto concentrato rettificato o zucchero d'uva.

11. Per i mosti e i vini destinati a Chianti Classico "Gran Selezione" non è consentito l'arricchimento con l'aggiunta di prodotti esogeni; in ogni caso l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non deve superare l'1% vol.

12. Il vino "Chianti Classico" può essere immesso al consumo soltanto a partire dal 1 ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

13. Il vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 24 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. La pratica dell'affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" potrà essere svolta anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato..

14. Il vino "Chianti Classico" destinato a "Gran Selezione" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 30 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

15. Il periodo dell'affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" e del vino "Chianti Classico" destinato a Gran Selezione potrà essere svolto anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato a seguito della certificazione della relativa partita.

16. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- l'impidezza: limpido;
- colore: rubino che può divenire talvolta secondo l'origine intenso e profondo;
- odore: note floreali di mammole e giaggiolo unite ad un tipico carattere di frutti rossi. Fini note speziate e balsamiche in alcune riserve e selezioni;
- sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol, per la "Riserva" 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 23,0 g/l;

- colore: rosso rubino più o meno intenso;

- odore: intenso, floreale, caratteristico;

- sapore: secco, fresco, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso fruttato e persistente;
- sapore: secco, equilibrato di buona tannicità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Gran Selezione, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" possono talvolta presentare lieve sentore di legno.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura, designazione e presentazione**

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio "Gallo Nero" nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare (Allegato n. 2) in abbinamento inscindibile con la denominazione Chianti Classico.

2. Entro 12 mesi dall'autorizzazione transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, tutti i confezionatori hanno l'obbligo di apporre il marchio "Gallo Nero" sulla bottiglia. Tale marchio è distribuito dal Consorzio di tutela del vino Chianti Classico o stampato sull'etichetta dalle Aziende interessate e deve essere utilizzato e apposto sulle bottiglie con le modalità stabilite dal citato Consorzio attraverso apposito regolamento. Le prescrizioni di tale regolamento consortile sono applicate anche nei confronti dei non aderenti al Consorzio ai sensi dell'articolo 17, comma 7, del D.Lgs n. 61 dell'8 aprile 2010.

~~Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato prevista dalla normativa vigente.~~

~~I confezionatori hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio "Gallo Nero" stampato e distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico, sul collo della bottiglia.~~

~~L'utilizzo del marchio "Gallo Nero" è curato direttamente dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.~~

4.3. Nella designazione del vino Chianti Classico può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. E' consentito l'uso di menzioni che facciano

riferimento a nomi o ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da poter trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

4. E' consentito inoltre l'uso di menzioni riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto, a condizione che tali menzioni, diverse dai toponomi delle vigne, siano state riconosciute secondo la procedura prevista dalla normativa vigente in materia.

5. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Chianti Classico" per l'immissione al consumo deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

6. Nell'etichettatura è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari, ad eccezione di quelle previste nel presente disciplinare.

7. Il termine "Classico" nell'etichettatura dei vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare deve sempre seguire la parola Chianti ed essere riportato in caratteri tipografici uguali a quelli utilizzati per questa.

## **Articolo 8** **Confezionamento**

1. Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo bottiglia bordolese in tutti i formati ammessi e fiasco toscano come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 1 comma 2 lett. c) della legge 82 del 20 febbraio 2006.

Sono inoltre consentite altre forme di bottiglie tradizionali consone ai caratteri di un vino di pregio, su apposita autorizzazione del Consorzio di Tutela alle ditte richiedenti.

~~E' inoltre vietato l'uso dei fiaschi usati.~~

2. L'uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino "Chianti Classico" Riserva e del vino "Chianti Classico" Gran Selezione.

~~Le bottiglie o i fiaschi, contenenti il vino "Chianti Classico", destinato alla vendita, devono essere, anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento, adeguati ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.~~

3. Per il confezionamento del vino "Chianti Classico" deve essere usato esclusivamente il tappo a sughero raso bocca. Fanno eccezione i recipienti con tappi a corona o capsule a strappo per le capacità fino a litri 0,250.

## **Articolo 9** **Legame con il territorio**

### **A) Informazioni sulla zona geografica**

#### **A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti.

Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa e Castelnuovo Berardenga.

Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incornierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti del fiume Ombrone e Arbia.

*Morfologicamente* l'ambiente può essere definito un altopiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. *Geologicamente*, il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.

Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

*L'orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

*Il clima* è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

#### A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legate al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.

Del vino che nasce in questa terra se ne fa menzione a partire dal 1200 su manoscritti, cronache, documenti storici. Al 1398 risale il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. Già nel '600 le esportazioni in Inghilterra non erano più occasionali.

La zona di produzione del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita per legge, con un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III. Detto bando specificava i confini delle zone entro i quali potevano essere prodotti i vini *Chianti* ("per il Chianti è restato determinato e sia. Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena") ed istituiva una *congregazione* di vigilanza sulla produzione la spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore dei *Consorzi*).

Fino a tutto il 1700 il vino della zona del Chianti veniva prodotto utilizzando solo le uve del vitigno sangiovese; dai primi anni del 1800 si iniziò ad applicare la pratica di mescolare varietà diverse di uve per migliorare la qualità del vino prodotto.

In quel periodo vennero sperimentate varie miscele, ma fu il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 a divulgare la composizione da lui ritenuta più idonea per ottenere un vino rosso *piacevole, frizzante e di pronta beva* e che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangiovese (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l'applicazione della pratica del *governo all'uso Toscano*.

Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi, ottenendo prodotti che, in un primo tempo, venivano chiamati all' "uso Chianti", e che in seguito, vennero addirittura venduti come Chianti *tout court*.

Il famoso vino prodotto nella zona geografica del Chianti veniva quindi "imitato" in altre parti della Toscana rendendo necessaria la creazione di un organismo che lo tutelasse dai plagi. A tale scopo il 14 maggio 1924 un gruppo di 33 produttori dà vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine. Nel 1932 un decreto interministeriale riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione "Classico" in quanto prodotto nella zona storica. Fu quindi in questa occasione che per la prima volta venne definitiva la denominazione Chianti Classico.

A conclusione di un iter durato 70 anni con il decreto 5 agosto 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.

I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, tanto che il vino Chianti Classico può essere prodotto anche con il 100% di questo vitigno perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva. A questo proposito nel 1987 ha avuto inizio un importantissimo Progetto di ricerca denominato "Chianti Classico 2000" che ha selezionato ed omologato nuovi cloni di Sangiovese e Colorino.

Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal guyot e da una sua derivazione denominata "archetto toscano" e dal cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 ettolitri di vino) che risultano essere le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia mentre per la Riserva si devono attendere 24 mesi di cui almeno 3 con affinamento in bottiglia.

La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

#### **B) Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il vino Chianti Classico profumato, fruttato, rotondo di color rosso intenso di sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12% e con discreta acidità.

#### **C) Descrizione dell'interazioni causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)**

Il Sangiovese che compone prevalentemente il vino Chianti Classico, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha quindi il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco che gli derivano dalla componente calcarea.

Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica.

La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che generalmente non scendono al di sotto dei 12°.

Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche.

La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

## **Articolo 10** **Riferimenti alla struttura di controllo**

### 1. Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia Srl – società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane  
Via Piave, 24  
00187 ROMA  
Tel.: +39 06 45437975;  
Fax: +39 06 45438908;  
e-mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

2. La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

~~Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto n. 61/2010 (allegato n. 3) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 697/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25 par. 1, 2° capoverso lettera c).~~

~~In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 21 del 19.11.2010 150 del 29.06.2012(allegato n. 3).~~

## Allegato 1

### Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG Chianti Classico

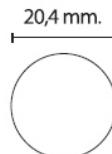
<u>Nome</u>
<u>ABRUSCO N.</u>
<u>ALEATICO N.</u>
<u>ALICANTE BOUSCHET N.</u>
<u>ALICANTE N.</u>
<u>ANCELLOTTA N.</u>
<u>BARBERA N.</u>
<u>BARSAGLINA N.</u>
<u>BONAMICO N.</u>
<u>BRACCIOLA NERA N.</u>
<u>CABERNET FRANC N.</u>
<u>CABERNET SAUVIGNON N.</u>
<u>CALABRESE N.</u>
<u>CALORIA N.</u>
<u>CANAIOLO NERO N.</u>
<u>CANINA NERA N.</u>
<u>CARIGNANO N.</u>
<u>CARMENERE N.</u>
<u>CESANESE D'AFFILE N.</u>
<u>CILIEGIOLO N.</u>
<u>COLOMBANA NERA</u>
<u>COLORINO N.</u>
<u>FOGLIA TONDA N.</u>
<u>GAMAY N.</u>
<u>GROPPELLO DI S. STEFANO N.</u>
<u>GROPPELLO GENTILE N.</u>
<u>LAMBRUSCO MAESTRI N.</u>
<u>MALBECH N.</u>
<u>MALVASIA N.</u>
<u>MALVASIA NERA DI BRINDISI N.</u>
<u>MALVASIA NERA DI LECCE N.</u>
<u>MAMMOLO N.</u>
<u>MAZZESE N.</u>
<u>MERLOT N.</u>
<u>MONDEUSE N.</u>
<u>MONTEPULCIANO N.</u>
<u>PETIT VERDOT N.</u>
<u>PINOT NERO N.</u>
<u>POLLERA NERA N.</u>
<u>PRUGNOLO GENTILE N.</u>
<u>PUGNITELLO</u>
<u>REBO N.</u>
<u>REFOSCO DAL PEDUNCOLO</u>
<u>ROSSO N.</u>
<u>SAGRANTINO N.</u>
<u>SANFORTE N.</u>
<u>SCHIAVA GENTILE N.</u>
<u>SYRAH N.</u>
<u>TEMPRANILLO N.</u>
<u>TEROLDEGO N.</u>
<u>VERMENTINO NERO N.</u>

Allegato 2

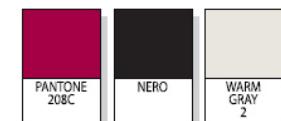
RAGGIERA: VERNICE LUCIDA TRASPARENTE (NON SPESSORATA)  
N.B. il colore azzurro non viene stampato ma ha la sola funzione di simulare  
la verniciatura trasparente su fondo bianco



VERNICE LUCIDA TRASPARENTE SPESSORATA  
ricopre tutta la grafica (gallo, cornice e scritte)  
ad eccezione della parte centrale bianca  
dove è inserita la raggiera



NEI CASI IN CUI NON SIA POSSIBILE APPLICARE LE VERNICIATURE TRASPARENTE,  
LA RAGGIERA VIENE ASSOTTIGLIATA SULLE PUNTE E STAMPATA  
IN PANTONE WARM GRAY 2



**B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Chianti Classico”, approvato con il DM 30 novembre 2011.**

(integrazioni rispetto al provvedimento dell’8 gennaio 2014)

Documento tecnico \_\_\_\_\_ PDO-IT-A1235-AM02

## **DOCUMENTO UNICO**

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	CHIANTI CLASSICO
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	ITALIA

### **1. MODIFICA**

#### **1.1. Tipo di modifica:**

Article\_105\_not\_minor

#### **1.2. Descrizione e motivi della modifica**

Titolo:

#### **Modifica articolo 4 del disciplinare**

#### **Descrizione e motivi**

La modifica proposta prevede che la commercializzazione del vino Chianti Classico sia possibile solo in seguito all’ottenimento della certificazione di idoneità da parte dell’ente di controllo preposto. Si ritiene che la modifica del disciplinare offra maggiori garanzie di qualità del prodotto che potrà essere trasferito dalle cantine di produzione, a fini commerciali, solo se effettivamente già certificato. La modifica ha quindi come finalità l’innalzamento qualitativo medio del prodotto Chianti Classico e ne garantisce al massimo l’autenticità e la tipicità.

La presente modifica non riguarda il documento unico

Titolo:

#### **Modifica articolo 5 del disciplinare**

#### **Descrizione e motivi**

La modifica dell’art. 5 introduce una nuova tipologia di prodotto Chianti Classico qualificandola con la menzione “Gran Selezione”, tracciandone le modalità tecnico produttive. L’obiettivo è quello di ottenere un tipo di prodotto che possa posizionarsi al vertice di una nuova “piramide qualitativa” del Chianti Classico. Il vino Chianti Classico “Gran Selezione” ha particolari e più restrittive caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rispetto al Chianti Classico di annata o Riserva, e viene imbottigliata solo dal produttore che quindi dovrà scegliere (selezionare) il suo vino Chianti Classico di massima espressione.

Questa modifica compare nel documento unico:

- al punto 4 "Descrizione vini" con il titolo "Chianti Classico con la menzione Gran Selezione";
- al punto 5 "Pratiche di vinificazione" con il titolo "Pratiche enologiche essenziali";
- al punto 9 "Ulteriori condizioni essenziali" con il titolo "Chianti Classico Gran Selezione".

Titolo:

### **Modifica articolo 6 del disciplinare**

#### **Descrizione e motivi**

I requisiti organolettici del vino Chianti Classico sono stati leggermente modificati e dal punto di vista chimico è stato innalzato il limite minimo dell'estratto non riduttore. Nel corso degli ultimi anni, grazie anche all'utilizzo dei nuovi cloni di Sangiovese, i vini Chianti Classico d'annata e Riserva sono più strutturati e risulta ormai costante l'innalzamento dell'estratto minimo non riduttore che quasi mai è stato inferiore ai nuovi limiti stabiliti (24 g/l per annata, 25 g/l per Riserva). Si propone infine per il Chianti Classico Gran Selezione l'estratto a 26 g/l, in quanto in tale categoria sono ricompresi i vini di lungo invecchiamento e quindi con maggiore corposità.

Per il Chianti Classico Riserva le modifiche si propongono di tipizzare il più possibile questa produzione.

Questa modifica compare nel documento unico:

- al punto 4 "Descrizione vini" con i titoli "Chianti Classico" - "Chianti Classico con la menzione Riserva" - "Chianti Classico con la menzione Gran Selezione".

Titolo:

### **Modifica articolo 7 del disciplinare**

#### **Descrizione e motivi**

Le modifiche inserite nell'art. 7 riguardano esclusivamente il logo figurativo Gallo Nero. Ai sensi dell'articolo 17, comma 7 del D.L.vo 61/2010, il segno distintivo del vino Chianti Classico è rappresentato dalla figura di un "Gallo Nero" che dal 2005 deve apparire obbligatoriamente su tutte le bottiglie di vino DOCG Chianti Classico. Nella proposta di modifica del disciplinare la figura del Gallo Nero ha subito alcune piccole modifiche di stile e colore, e pertanto questa nuova versione ha sostituito il logo precedentemente in uso.

Il logo figurativo e le parole "Gallo Nero" non possono in alcun caso sostituire il nome della DOP Chianti Classico. Il brand in questione è solo un elemento aggiuntivo obbligatorio da porre sopra le bottiglie di vino DOP Chianti Classico.

Questa modifica compare nel documento unico:

- al punto 9 "Ulteriori condizioni essenziali" con il titolo "Chianti Classico anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione" (ultimo elemento).

Titolo:

### **Modifica articolo 8 del disciplinare**

## **Descrizione e motivi**

Il Consorzio proponente ha ritenuto di vietare l'uso del fiasco toscano per i vini Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione, nel rispetto dell'insieme delle modifiche proposte volte a all'innalzamento qualitativo del prodotto ed ad un posizionamento sulla fascia più alta del mercato.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

## **2. DOCUMENTO UNICO**

### **2.1. Denominazione/denominazioni**

Chianti Classico (it)

### **2.2. Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

### **2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

### **2.4. Descrizione dei vini:**

#### **Chianti Classico**

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, floreale, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

#### **Chianti Classico con la menzione Riserva**

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso fruttato e persistente;
- sapore: secco, equilibrato di buona tannicità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

### **Chianti Classico con la menzione Gran Selezione**

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## **2.5. Pratiche di vinificazione**

### ***2.5.1. Pratiche enologiche specifiche***

#### **Chianti Classico Gran Selezione**

Pratica enologica specifica

Il vino Chianti Classico Gran Selezione deve essere ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti aziendali dell'imbottigliatore.

### ***2.5.2. Rese massime:***

#### **Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)**

52,50 ettolitri per ettaro

#### **Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)**

7,500 chilogrammi di uve per ettaro

## **2.6. Zona geografica delimitata**

La zona di produzione del vino Chianti Classico (anche Riserva e Gran Selezione) è situata al centro nella Regione Toscana, nel territorio delle province di Firenze e Siena. È stata delimitata con decreto interministeriale 31 luglio 1932.

Descrizione:

Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.

Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).

Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carraeccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Piali (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.

Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Bircucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavarnelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve. Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

## **2.7. Varietà principale/i di uve da vino**

Sangiovese N. - Sangioveto

## **2.8. Legame con la zona geografica**

Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)

Morfologicamente la zona è un complesso collinare con altitudine compresa tra 200 e 600 m s.l.m., con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. Geologicamente, il corpo della regione, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini. Il suolo è in genere poco profondo, recente, dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili. L'orografia collinare determina corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici. Il clima è continentale,

con temperature anche molto basse in inverno ed estati siccitose. Discrete sono le escursioni termiche giornaliere. Le precipitazioni annue sono attorno a 850 millimetri di pioggia.

Il territorio ha antiche tradizioni vinicole, con testimonianze etrusche e romane legate al mondo del vino. Dalla fine del Medioevo grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò importanza economica e fama internazionale. Il vino prodotto viene menzionato in documenti storici dal 1200; al 1398 risale il primo atto notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. La zona del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita con un bando del 1716 del Granduca di Toscana Cosimo III, che specificava i confini della zona entro i quali potevano essere prodotti i vini Chianti. Il vino Chianti veniva prodotto utilizzando solo il vitigno sangiovese. Il Barone Bettino Ricasoli, statista che guidò nel 1861 il Governo italiano, tra il 1834 ed il 1837 divulgò la composizione più idonea per ottenere un vino rosso piacevole, frizzante che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% Sangiovese, 15% Canaiolo, 15% Malvasia; e l'applicazione della pratica del governo all'uso Toscano.

Non essendo la produzione del territorio in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi. Quindi nel 1924 33 produttori dettero vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine e nel 1932 un decreto riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione "Classico" in quanto prodotto nella zona storica. A conclusione di un iter durato 70 anni nel 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.

I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva.

Le forme di allevamento tradizionali sono il guyot - "archetto toscano" ed il cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 hl di vino), le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia.

L'insieme dei fattori naturali ed umani rende il vino Chianti Classico profumato, fruttato, rotondo di color rosso intenso di sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12% e con discreta acidità.

Il Sangiovese, prevalente nel vino Chianti Classico, è sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di ben interpretare le caratteristiche del suolo e modificandosi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona, elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco derivanti dalla componente calcarea.

Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni determinano un ambiente luminoso adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate, l'ottima insolazione che permane a settembre ed ottobre, le escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, consentono alle uve di maturare lentamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica. La bassa resa di uva ad ettaro agisce sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che non

scendono al di sotto dei 12°. Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono vinificati in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro proprietà organolettiche.

La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

## **2.9. Ulteriori condizioni**

### **Chianti Classico (anche con menzione Riserva e menzione Gran Selezione)**

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (art.8 del Reg 607/2009), anche con norma nazionale (art.10,comma 3,4, del D.L. 8.4.2010 n.61, attualmente articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016).Conformemente a detta normativa, fatta eccezione per particolari situazioni preesistenti indicate all'art.5 del disciplinare, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del Chianti Classico, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino Chianti Classico, connesse alla zona geografica d'origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l'interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

### **Chianti Classico Gran Selezione**

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La tipologia Gran Selezione, ai sensi dell'art. 66, par. 1 del Reg 607/2009, è attribuita ai vini ottenuti con restrittivi metodi di produzione delle uve ed elaborazione dei vini. In particolare i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, con modalità di arricchimento che escludono l'apporto di prodotti esogeni e che abbiano caratteristiche

chimico-fisiche e organolettiche più elevate rispetto alla tipologia qualificata con la menzione Riserva. In sintesi si è voluto far coincidere il produttore delle uve con l'imbottigliatore, senza ulteriori restrizioni alla zona di imbottigliamento rispetto a quelli previsti e giustificati per tutta la Denominazione. La Gran Selezione rappresenta l'apice del Chianti Classico, ottenuta da accurata selezione dei vigneti e delle uve migliori, ad opera e sotto la responsabilità del viticoltore. L'ulteriore condizione dell'obbligo di imbottigliare il vino Gran Selezione a cura dello stesso produttore delle uve deriva dalla necessità di garantire il raggiungimento di tutte le peculiari caratteristiche di un prodotto particolarmente complesso ed unico. Pertanto per questa tipologia, ancor più che per il Chianti Classico generico, è necessario unificare in un unico soggetto sia la fase di produzione/ vinificazione che quella di imbottigliamento al fine di mantenere su un unico operatore ogni forma di responsabilità sulla qualità del prodotto.

### **Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)**

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Ai sensi dell'articolo 17, comma 7 del D.L.vo 61/2010, attualmente articolo 41, comma 9 della Legge 238/2016, il segno distintivo del vino Chianti Classico è rappresentato dalla figura di un "Gallo Nero" che dal 2005 deve apparire obbligatoriamente su tutte le bottiglie di vino DOCG Chianti Classico.

La figura del "Gallo nero" modificata nello stile e nel colore, sostituisce il logo precedentemente in uso e parimenti allegato al precedente testo di disciplinare.

Il logo figurativo e le parole "Gallo Nero" non possono in alcun caso sostituire il nome della DOP Chianti Classico. Il brand in questione è solo un elemento aggiuntivo obbligatorio da porre sopra le bottiglie di vino DOP Chianti Classico.

### **2.10. Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292>

## 1. ALTRE INFORMAZIONI

### 1.1. Informazioni generali

Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Lingua della domanda:	Italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta:	No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Si dichiara che la domanda è conforme alle disposizioni previste dalla Sezione 2, della parte II, titolo II, capo I, del Regolamento (UE) n. 1308/2013, relativa alle denominazioni di origine, indicazioni geografiche e menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo.

### 1.2. Dettagli contatti

#### 1.2.1. Dettagli richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Vino Chianti Classico
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	Consorzio
Nazionalità	Italia
Indirizzo	41 Sangallo 50028 Tavarnelle Val di Pesa - (Firenze) Italia
Telefono	00390558228527 0558228529
Fax:	0039 - 055 8228173
E-mail	gori@chianticlassico.com,liberatore@chianticlassico.com

#### 1.2.2. Dettagli intermediario

Nome intermediario	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo	20 XX Settembre 00187 Roma Italia

Telefono	+39-0646656030 +39-0646656033 +39-0646655106
Fax:	
E-mail	a.squarcia@politicheagricole.it,l.polizzi@politicheagricole.it,l.lauro@politicheagricole.it,pqai4@politicheagricole.it,s.fedeli@politicheagricole.it

*1.2.3. Dettagli parte interessata*

Nome e titolo parte interessata	Regione Toscana
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	Ente pubblico regionale
Nazionalità	Italia
Indirizzo	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
Telefono	00390554383078 00390554383747
Fax:	
E-mail	maddalena.guidi@regione.toscana.it,gennarogiliberti@regione.toscana.it

*1.2.4. Dettagli sulle autorità di controllo competenti*

Nome dell'autorità di controllo competente	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
Indirizzo	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
Telefono	0039064883043 0039064886616 0039064886623
Fax:	
E-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it

### 1.2.5. *Dettagli sugli organismi di controllo*

Nome organismo di controllo	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Indirizzo	24 Piave 00187 Roma Italia
Telefono	0039 06 45437975
Fax:	0039 06 45438908 - 0039 06 45437975 - 0039 - 558071229
E-mail	info@valoritalia.it,daniele.rosellini@valoritalia.it,caterina.biancalani@valoritalia.it

### 1.3. Menzioni tradizionali

#### 1.3.1. *Lettera a)*

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

#### 1.3.2. *Lettera b)*

ClassicoRiserva

### 1.4. Zona NUTS

IT	ITALIA
ITE	CENTRO (I)
ITE1	Toscana
ITE14	Firenze
ITE19	Siena

### 1.5. Varietà secondaria/e di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet

Abrusco N.

Aleatico N.

Alicante bouchet N.

Alicante N. - Cannonao

Alicante N. - Cannonau N.

Alicante N. - Garnacha tinta

Alicante N. - Granaccia  
Alicante N. - Grenache  
Alicante N. - Guarnaccia  
Ancellotta N. - Lancellotta  
Barbera N.  
Barsaglina N. - Massarettta  
Bonamico N.  
Bracciola nera N. - Bracciola  
Cabernet sauvignon N. - Cabernet  
Calabrese N. - Nero d'Avola N.  
Caloria N.  
Canaiolo nero N. - Canaiolo  
Canina nera N. - Canina  
Carignano N.  
Carmenère N. - Cabernet  
Cesanese d'Affile N. - Cesanese  
Ciliegiolo N. - Morettone  
Colombana nera N. - Colombana  
Colorino N.  
Foglia tonda N.  
Gamay N.  
Groppello di S. Stefano N. - Groppello  
Groppello gentile N. - Groppello  
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco  
Malbec N.  
Malvasia N. - Malvasier  
Malvasia nera di Brindisi N. - Malvoisie  
Malvasia nera di Lecce N. - Malvoisie  
Mammolo N.  
Mazzese N.

Merlot N.  
Mondeuse N.  
Montepulciano N.  
Petit verdot N  
Pinot nero N. - Pinot  
Pollera nera N.  
Prugnolo gentile N.  
Rebo N.  
Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco  
Sagrantino N.  
Sanforte N.  
Schiava gentile N. - Schiava  
Syrah N. - Shiraz  
Tempranillo N.  
Teroldego N.  
Vermentino nero N.  
Malvasia nera di Brindisi N. - Malvoisier  
Malvasia nera di Lecce N. - Malvoisier  
Pugnitello N.

## 1.6. Documenti giustificativi

### 1.6.1. Disciplinare:

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOCG Chianti Classico - modifica definitivo (2014).doc

### 1.6.2. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	Chianti - Chianti Classico 1967.PDF
Base giuridica:	DPR 9 agosto 1967 Riconoscimento della DOC dei vini "Chianti" ivi compreso il vino "Chianti Classico" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

Nome del documento:	Chianti- Chianti Classico 1984.PDF
Base giuridica:	DPR 2 luglio 1984 Riconoscimento della DOCG dei vini "Chianti" ivi compreso il vino "Chianti Classico" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

Nome del documento:	DM 5 agosto 1996 - Mod.Chianti appr. DOCG Chianti e DOCG Chianti Classico.doc
Base giuridica:	DM 5 agosto 1996 Modificazione della DOCG Chianti ed approvazione dei disciplinari di produzione della DOCG "Chianti" e della DOCG "Chianti Classico"

*1.6.3. Altri documenti:*

Nome del documento:	Allegati 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per Chianti Classico.doc
Descrizione:	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Chianti Classico

Nome del documento:	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
Descrizione:	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

Nome del documento:	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
Descrizione:	DM 14 giugno 2012 Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

Nome del documento:	Legge 12 dicembre 2016-n.238-Disciplina organica coltivazione vite e produzione e del commercio del vino.pdf
Descrizione:	Legge 238/2016 Disciplina organica della coltivazione della vite e della

	produzione e del commercio del vino
--	-------------------------------------

*1.6.4. Mappe della zona delimitata*

Nome del documento:	CHIANTI CLASSICO mappa.pdf
Descrizione:	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Chianti Classico

*1.6.5. Nota per la Commissione europea*

Nome del documento:	RiscontroalleossdellaCommUEChiantiClassico_Luglio2017.pdf
Descrizione:	Nota Mipaaf Prot. Uscita N.0056126 del 20/07/2017 di Riscontro a comunicazione della Commissione UE notificata in data 22/05/2017