

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEI VINI "CHIANTI CLASSICO"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare

Articolo 2

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%.

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 all'Albo Vigneti.

Articolo 3

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è la zona delimitata con decreto interministeriale 31luglio 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-Tavernelle 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

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.

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.

Sono pertanto da considerarsi idonei - ai fini dell'iscrizione all'albo - 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.

Sono da considerarsi inadatti, e non possono essere iscritti nel predetto albo, 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.

Nella zona di produzione di cui all'art. 3 non si potranno impiantare e iscrivere vigneti all'Albo Chianti DOCG né produrre vini "Chianti" e "Chianti Superiore".

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

La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di q.li 75 e la resa media per ceppo non può essere superiore a Kg. 2.

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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita 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.

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.

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.

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.

Il soggetto che intende commercializzare in zona di produzione una partita di vino sfuso destinato alla DOCG Chianti Classico, deve 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.

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 75 a 30 q.li/ha.

Articolo 5

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

Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - 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.

Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

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

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.

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

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 Risorse Agricole, Alimentari e Forestali Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini 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 imbottigliano 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.
 - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente.

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.

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

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.-

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

Articolo 6

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

- limpidezza: 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%; vol, per la "Riserva" 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 23 g/l;

Articolo 7

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 in abbinamento inscindibile con la denominazione Chianti Classico.

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.

Nella designazione del vino Chianti Classico può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi della normativa vigente in materia, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'Albo dei vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve e nella dichiarazione della produzione, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

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.

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.

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

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.

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

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.

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

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.

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.