

**Offerte online**

- Master universitari
- Corsi di Inglese
- Corsi di Spagnolo

**Vini italiani DOCG**

- DOCG Piemonte
- Asti Spumante
- Barbaresco
- Barolo
- Brachetto d'Acqui
- Dolcetto Dogliani S.
- Gattinara
- Gavi o Cortese Gavi
- Ghemme
- Moscato d'Asti
- Roero
- DOCG Lombardia
- Franciacorta
- Sforzato Valtellina
- Valtellina Superiore
- DOCG Veneto
- Bardolino Superiore
- Recioto di Soave
- Soave Superiore
- DOCG Friuli V.Giulia
- Ramandolo
- DOCG Emilia-Rom.
- Albana di Romagna
- DOCG Toscana
- Brunello Montalcino
- Carmignano
- Chianti
- Chianti Classico
- Morellino Scansano
- Nobile Montepulciano
- Vernaccia S.Gimignano
- DOCG Umbria
- Montefalco Sagrantino
- Torgiano Rosso R.
- DOCG Marche
- Rosso Conero R.
- Vernaccia
- DOCG Abruzzo
- Montepulciano Abruzzo
- DOCG Campania
- Fiano Avellino
- Greco di Tufo
- Taurasi
- DOCG Sicilia
- Cerasuolo di Vittoria
- DOCG Sardegna
- Vermentino Gallura
- Vin Santo
- Torna all'indice

**Chianti Classico DOCG**  
**Atlante dei prodotti tipici - Vini DOCG**

**Zona di produzione e storia**

Zona di produzione: tutto il territorio dei comuni di Greve in Chianti (FI), Castellina in Chianti (FI), Gaiole in Chianti (SI), Radda in Chianti (SI); parte del territorio dei comuni di Barberino Val d'Elsa (FI), San Casciano in Val di Pesa (FI), Tavarnelle Val di Pesa (FI), Castelnuovo Berardenga (SI) e Poggibonsi (SI).

Ettari coltivati: 7.209 ('99).

L'area interessata dalla produzione del vino "Chianti Classico" è una straordinaria porzione di Toscana, geograficamente denominata CHIANTI, che si estende tra Firenze e Siena.

Da secoli questa terra, a cominciare dagli Etruschi, è sede di civiltà evolute, arena di numerose contese, celebrata per gli splendidi paesaggi e rinomata per gli ottimi prodotti che nascono dal suolo grazie alle favorevoli condizioni ambientali, all'ingegno ed alla tenacia dei suoi abitanti. E' la prima zona, nel mondo, ad essere delimitata quale area di produzione di vini di pregio da uno strumento legale, utilizzato a questo scopo, come lo storico bando promulgato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III.

Morfologicamente l'ambiente può essere definito un altopiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 280 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 450.

Il clima è di tipo continentale con precipitazioni abbastanza uniformi, caratterizzate da una altezza media annua di 800-900 mm distribuiti in circa 85 giornate di pioggia. Anche le temperature sono proprie dell'area continentale, naturalmente, risultano influenzate dai diversi tipi di esposizione.

Pedologicamente la gran parte dei terreni sono, per origine e natura dei suoli, molto favorevoli alle colture legnose. Scisti argillosi, galestro ed alberese si alternano a qualche plaga pliocenica di sabbie dell'astiano ed a ridottissime oasi di argille del piacentiano.

Del vino che nasce in questa terra se ne fa menzione, a partire dal 1200, su manoscritti, cronache e documenti storici. E' solo nel 1700, però, che inizia sul territorio una vera e propria attività vitivinicola a seguito dei primi successi che il Chianti incominciava ad ottenere anche fuori della Toscana ed all'estero.

Tra il 1834 ed il 1837 Bettino Ricasoli, ancora giovanissimo, mise a punto, sperimentando nell'azienda di famiglia a Brolio, l'uvaggio più idoneo per produrre il Chianti e ne riferì in una nota conservata presso l'Accademia dei Georgofili.

Fu così che, nel 1800, questo vino prese forma e carattere adottando subito il nome della zona di produzione. Sempre in quell'epoca iniziarono a crescere le richieste per questo prodotto in considerazione delle sue peculiari caratteristiche dovute soprattutto alle favorevoli condizioni ambientali e dalla grande serietà, esperienza e passione dei viticoltori, ma anche occasionalmente, alle vicissitudini della viticoltura francese devastata, in quel tempo, dalla fillossera.

Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si incominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, in gran parte della Toscana e talvolta addirittura anche fuori, ottenendo dei prodotti che, in un primo tempo, venivano chiamati "uso Chianti" e che, in seguito, per mancanza di una seria legislazione che lo proibisse, venivano addirittura venduti come Chianti.

La denominazione, inopinatamente, da geografica si trasformò in enologica ed i Chiantigiani, espropriati del loro nome, dovettero attendere il 1932 quando, dopo tante battaglie, una commissione ministeriale riconobbe al loro vino, a titolo di risarcimento, il diritto di avvalersi della denominazione "Chianti Classico" in quanto prodotto nella zona storica, cioè in quella di origine più antica dove è nato e si è affermato questo vino.

Nel 1963 la Legge 930 mise un primo ordine nel settore delle denominazioni consentendo al Chianti Classico, nel 1967, di ricevere tra i primi vini italiani la denominazione di origine controllata e nel 1984 quella controllata e garantita.

La produzione di Chianti Classico si aggira ogni anno, mediamente, intorno ai 270/280.00 ettolitri, con una resa media di poco superiore ai 40 ettolitri. Gran parte del vino prodotto viene commercializzato imbottigliato ed il 65/70% circa esportato.

Il Consorzio del Chianti Classico, fondato con lungimiranza dai produttori chiantigiani nel 1924 e primo organismo del genere a costituirsi nel nostro paese, è stato sempre il cemento che ha tenuto uniti i produttori e la sede di continue iniziative tendenti a qualificare e valorizzare, con tutti i mezzi, le produzioni del territorio autentiche con il marchio Gallo Nero.

(Disciplinare di produzione).



Marchio del Consorzio Chianti Classico ([www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com))

**Vitigni - Grado alcolometrico minimo - Invecchiamento e qualifiche**

Composizione ampelografica: Sangiovese minimo 80%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa provenienti dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle unità amministrative della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 sopra citato nella misura massima del 20% della superficie iscritta all'Albo Vigneti.

Fino alla vendemmia del 2005 compresa, potranno concorrere alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 6% i vitigni Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca.

**In evidenza**

- Inserisci allevamento
- Forum di Agraria.org
- Rivista di Agraria.org
- Abbonamento gratuito

**Libri**

- Frutteti, olivo, vite
- Fiori e giardini
- Cucina e agricoltura
- Shopping BIO



**Cerca in Agraria.org**

- Titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12% - per la "Riserva" 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5 per mille
- Estratto secco netto minimo: 23 per mille.

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 almeno 3 di affinamento in bottiglia e deve presentare un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di almeno 12,5 per cento.

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

#### **Caratteristiche organolettiche**


---

- Limpidezza: limpido;
- Colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo di mammola e con pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
- Sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

#### **Abbinamenti e temperatura di servizio**

---

Vino per tutte le stagioni e per tutte le pietanze. Sposa arrostiti di carni rosse e bianche, pollame, lepre e formaggi. Il Chianti Classico Riserva è ideale con i grandi arrostiti. Va servito a 16°-18° di temperatura, stappando la bottiglia due ore prima di consumarlo.

 [Versione di stampa](#)