

Disciplinare di produzione - Chianti Classico DOCG

D.M. 5 agosto 1996

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Chianti Classico"

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" accompagnata dalla specificazione "Classico" in seguito denominata "Chianti Classico" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

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

- Sangiovese: dal 75 fino al 100%
- Canaiolo nero: fino al 10%
- Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente: fino al 6%

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle unità amministrative della zona di produzione delle uve di cui al successivo articolo 3 nella misura massima del 15% del totale delle viti.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino "Chianti Classico" è la zona delimitata con Decreto Ministeriale 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 n° 164 del 10 febbraio 1992 regolata autonomamente ai sensi del menzionato art. 5 della Legge 164/92.

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 ed 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 Mortafino a Pialli (quota 227).

Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per Santa 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 Granchio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando San Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello fra 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 ad incontrare subito dopo la strada San Donato - Tavarnelle che segue fino al Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sanbuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto con il confine amministrativo fra i comuni San 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 un 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 le specifiche caratteristiche di qualità.

I sistemi d'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. È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

Sono pertanto da considerarsi idonei - ai fini dell'iscrizione all'Albo - unicamente i vigneti di giacitura collinari ed orientamento adatti, i cui terreni, situati ad un'altitudine non superiore a 700 m s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo marnosi, da scisti argillosi, da sabbia e ciottolami.

Sono da considerarsi inadatti, e non possono conseguentemente essere iscritti nel predetto Albo, i vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle ed infine in terreni a predominanza di argilla pliocenica e comunque fortemente argillosi, anche se ricadenti nell'interno della zona delimitata.

Per i nuovi impianti dei vigneti idonei alla produzione del vino "Chianti Classico", a partire dall'anno solare successivo all'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima dei ceppi ad ettaro deve essere di 3350 ceppi.

La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di 75 q e la resa media per ceppo non può essere in alcun caso superiore a 3 Kg.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute 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 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 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5 %.

I vigneti potranno essere adibiti alla produzione di vino "Chianti Classico" solo a partire dal quarto anno dell'impianto.

La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione immediata al 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 - ed alle Camere di Commercio competenti per territorio.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 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, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 10 Km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri. Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

Le operazioni di conservazione, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

Tuttavia, tali operazioni, anche se separatamente, sono consentite su autorizzazione 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 imbottigliatrici di vino "Chianti Classico" da almeno cinque anni e preesistenti alla data di entrata in vigore del presente disciplinare, situate nelle province di Firenze e Siena e limitrofe alle province suddette nell'ambito della Regione Toscana.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente, tra cui la tradizionale pratica enologica del "governo all'uso Toscano".

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 e 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 e ad un successivo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi e deve presentare un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno 12,5 %.

Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1 gennaio 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 vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
- " Odore: vinoso, con profumo di mammola e con pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
- " Sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico, che si affina con il tempo al morbido vellutato. Il prodotto che ha subito il "governo" presenta vivezza e rotondità;
- " Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; per la "Riserva" 12,5%;
- " Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- " Estratto secco netto minimo: 23 g/l

Articolo 7.

Nella designazione del vino "Chianti Classico" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi del comma 3 dell' art. 6 della Legge 10/2/1992 n.164, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata all'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 e 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 ad aree dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che tali menzioni, diverse dai toponimi delle vigne, siano state riconosciute secondo la procedura prevista dalla Legge 10/2/1992 n.164, e relativi decreti di applicazione.

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 dal presente Disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Vecchio" e simili.

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.

Per i vini prodotti nel territorio di cui all'art.3, aventi diritto alla D.O.C.G. "Chianti" accompagnata dalla specificazione "Classico", il termine "Classico" segue obbligatoriamente la denominazione d'origine Chianti anche nella denuncia delle uve o nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

In deroga a tale obbligo, tuttavia, è consentito che contemporaneamente alla denuncia delle uve o alla dichiarazione di produzione del vino, di cui all'art.6 della Legge 10/2/1992 n.164, e comunque entro e non oltre il 15 dicembre dell'anno stesso del raccolto, i produttori dell'uva o del vino possano rinunciare al diritto alla specificazione "Classico". Tale rinuncia, che è irrevocabile, si riferisce a tutta o a parte della produzione aziendale e comporta separata annotazione della quantità e dei vasi vinari in cui essa è conservata nel registro di produzione o di carico e scarico.

Entro lo stesso termine del 15 Dicembre il produttore dell'uva o del vino deve comunicare gli estremi delle predette quantità all'Ispettorato Repressione Frodi, alle Camere di Commercio detentrici dell'Albo del "Chianti Classico", competenti per territorio.

L'analisi chimico - fisica ed organolettica prevista dalla prima frase del comma 1 dell'art.13 della Legge 10/2/1992 n.164, per la quantità Chianti Classico a cui si riferisce la rinuncia al termine "Classico", si effettua alla produzione indipendentemente dall'esame organolettico prescritto per le D.O.C.G. nella fase dell'imbottigliamento previsto dalla seconda frase del medesimo comma, e in riferimento ai requisiti previsti per il Chianti Classico.

Per le uve dei vigneti iscritti all'Albo del Chianti Classico e i relativi vini, sono ammesse le scelte vendemmiali e le riclassificazioni per altre D.O.C. o I.G.T., qualora la base ampelografica sia compatibile nel rispetto delle norme vigenti.

Articolo 8.

Per il vino "Chianti Classico" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro.

Qualora il vino " Chianti Classico" sia confezionato in fiaschi, è vietata l'utilizzazione di un fiasco diverso da quello tradizionale all'uso toscano, come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 3 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, ed è 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.