



Offerte online

- Vacanze al mare
- Vacanze in Sicilia
- Vacanze in Spagna

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 - Disciplinare di produzione
Atlante dei prodotti tipici - Vini DOCG

Disciplinare di produzione - Chianti Classico DOCG
D.M. 16 maggio 2002

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 e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2.

Il vino "Chianti Classico" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente 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.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino "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, 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 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 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 e 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 sestri di impianto, le forme di allevamento e 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 e orientamento adatti, i cui terreni - situati a 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.

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 3.350 ceppi.

La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di q.li 75 e la resa media per ceppo non può essere in alcun caso superiore a kg.3. 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; 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 dall'impianto.

Articolo 5.

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



Novità!
E' nato il

Cerca in Agraria.org



Le operazioni di vinificazione 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, 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 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 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 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 e il rispetto del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve di cui all'art.4.

L'eventuale arricchimento dovrà essere effettuato 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 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.

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 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato
- il prodotto che ha subito il "governo" presenta vivacità e rotondità
- 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.

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 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 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 nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "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 DOCG 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 della produzione del vino, di cui all'art.16 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 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 di "Chianti Classico" a cui si riferisce la rinuncia al termine "Classico", si effettua alla produzione indipendentemente dall'esame organolettico prescritto per le DOCG 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 DOC o IGT, 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.

