

# Consorzio Vino Chianti

FIRENZE

Dal 1927

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### «CHIANTI»

*Riconosciuto con decreto 19 giugno 2009 (Gazzetta Ufficiale n. 152 del 3 luglio 2009)*

#### Articolo 1

##### Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è riservata ai vini «Chianti», già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Chianti» e «Chianti Superiore» e le seguenti sottozone: «Chianti Colli Aretini», «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Colli Senesi», «Chianti Colline Pisane», «Chianti Montalbano», «Chianti Montespertoli» e «Chianti Rufina».

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: da 70 a 100%;

possono inoltre concorrere alla produzione le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana.

Inoltre:

- i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%;
- i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 15%.

Per il vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Colli Senesi», la composizione ampelografica è la seguente:

Sangiovese: da 75 a 100%;

possono concorrere alla produzione le uve a bacca rossa dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana nella misura massima del 25% del totale e purché Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon singolarmente o congiuntamente non superino il limite massimo del 10%.

Fino alla vendemmia 2015 potranno concorrere alla produzione del vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Colli Senesi», anche i vitigni Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente fino al massimo del 10%.

### Articolo 3

#### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» corrisponde a quella prevista nell'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al decreto ministeriale 5 agosto 1996, così come integrata con la delimitazione della sottozona «Montespertoli» di cui al decreto ministeriale 8 settembre 1997.

Ai sensi dell'articolo 5 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la zona di origine più antica è disciplinata esclusivamente dalla regolamentazione separata autonoma per essa prevista e pertanto in tale zona non si possono impiantare ed iscrivere vigneti «Chianti» e «Chianti Superiore» né produrre vini «Chianti» e «Chianti Superiore».

### Articolo 4

#### Norme per la viticoltura

4.1 – Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente atte a conferire alle uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei – ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti – unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni siano situati ad un'altitudine non superiore a metri 700.

4.2 – Densità di impianto.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.000 ceppi per ettaro.

Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare e successivi al 2 luglio 1984 si applicano i parametri ed i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.3 – Forme di allevamento e sesti di impianto.

I sesti di impianto e le forme di allevamento devono 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.

4.4 – Sistemi di potatura.

I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

#### 4.5

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

#### 4.6 – Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

tipologia o sottozona	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Chianti	9	10,50
Chianti Colli Aretini	8	11,00
Chianti Colli Fiorentini	8	11,00
Chianti Colli Senesi	8	11,50
Chianti Colli Senesi Riserva	8	12,50
Chianti Colline Pisane	8	11,00
Chianti Montalbano	8	11,00
Chianti Montespertoli	8	11,00
Chianti Rufina	8	11,00
Chianti Superiore	7,5	11,50

La produzione massima di uve non deve essere in media superiore a kg 3,00 per ceppo. Per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, la produzione massima di uve non deve essere in media superiore a kg 5,00 per ceppo, fermi restando i limiti di resa uva ad ettaro sopra indicati.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» 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 Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole 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 l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:

terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;

quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

## Articolo 5 Norme per la vinificazione

### 5.1 – Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3. Tuttavia la vinificazione è consentita anche all'interno dei confini amministrativi della provincia in cui ricadono i vigneti da cui proviene l'uva e delle province ad essa limitrofe purché nell'ambito della regione Toscana.

L'uso delle menzioni relative alle sottozone «Colli Aretini», «Colli Fiorentini», «Colli Senesi», «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è consentito in via esclusiva al vino prodotto nelle relative sottozone delimitate dall'articolo 3 a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'interno dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di venticinque chilometri in linea d'aria dal confine delle relative sottozone, purché all'interno delle zone di produzione delimitate per la denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.

Le deroghe sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – sentita la Regione Toscana e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e alla competente Camera di Commercio I.A.A.

### 5.2 – Arricchimento.

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferma restando la resa massima del 70% dell'uva in vino, di cui al successivo punto 5.4.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino «Chianti» originario la quale potrà essere presa in carico, purché compatibile, come vino ad Indicazione Geografica Tipica.

### 5.3 – Elaborazioni.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini Chianti deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del «governo all'uso Toscano», che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni di cui all'articolo 2, leggermente appassite.

#### 5.4 – Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima di uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

tipologia o sottozona	Resa uva/vino	Produzione massima hl di vino ad ettaro
Chianti	70	63
Chianti Colli Aretini	70	56
Chianti Colli Fiorentini	70	56
Chianti Colli Senesi	70	56
Chianti Colline Pisane	70	56
Chianti Montalbano	70	56
Chianti Rufina	70	56
Chianti Montespertoli	70	56
Chianti Superiore	70	52,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha 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.

#### 5.5 – Invecchiamento e affinamento in bottiglia.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», anche con riferimento alle sottozone, può aver diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento di almeno 2 anni.

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con i riferimenti alle sottozone «Colli Fiorentini» e «Rufina» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno sei mesi in fusti di legno.

Per il vino Chianti con riferimento alla sottozona «Colli Senesi» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno 8 mesi in fusti di legno con un successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione «riserva» viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

## 5.6 – Immissione al consumo.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

tipologia o sottozona	Data (anno successivo alla vendemmia)
Chianti	1° marzo
Chianti Colli Aretini	1° marzo
Chianti Colli Fiorentini	1° settembre
Chianti Colli Senesi	1° marzo
Chianti Colline Pisane	1° marzo
Chianti Montalbano	1° marzo
Chianti Rufina	1° settembre
Chianti Montespertoli	1° giugno
Chianti Superiore	1° settembre

### Articolo 6.

#### Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

Chianti:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il

prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.  
Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;  
sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.  
Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;  
sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.  
Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;  
sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti Superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – su proposta del Consorzio di tutela, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

## Articolo 7

### Etichettatura, designazione e presentazione

#### 7.1 – Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «vecchio» e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

#### 7.2 – Menzioni facoltative.

Per i vini che per le loro caratteristiche vengono destinati al consumo entro l'anno successivo alla vendemmia, per i quali si intenda usare in etichetta la specificazione «governato» – o termini consimili autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – è obbligatorio il «governo all'uso Toscano».

#### 7.3 – Località.

È tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel

precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

#### 7.4 – Annata.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti», deve figurare l'annata di produzione delle uve.

#### 7.5 – Vigna.

Nella designazione dei vini «Chianti», «Chianti Superiore» e «Chianti» seguito dal riferimento ad una delle sottozone, può essere utilizzata la menzione «vigna», 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.

### Articolo 8

#### Confezionamento

##### 8.1 – Tappatura e recipienti.

Le bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti» all'atto dell'immissione al consumo devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento.

Qualora i vini «Chianti» siano confezionati in fiaschi, è vietata l'utilizzazione di un fiasco diverso da quello tradizionale all'uso toscano, come definito nelle sue caratteristiche dall'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della legge 20 febbraio 2006, n. 82, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione del «Chianti Superiore» e delle menzioni «riserva», sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ivi compresi quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente Disciplinare.

È in ogni caso vietato confezionare i recipienti con tappi a corona o con capsule a strappo.

Per il confezionamento è consentito solo l'uso del tappo raso bocca ad eccezione dei contenitori di capacità non superiore a litri 0,375 per i quali è ammesso l'uso del «tappo a vite».