

DECRETO 25 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Chianti» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il provvedimento ministeriale del 24 maggio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

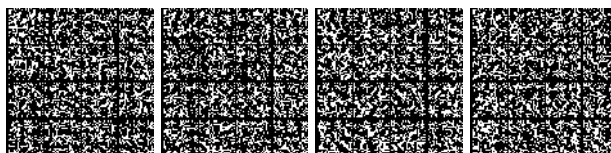
Visto il decreto ministeriale 19 luglio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela del vino Chianti, con sede in Firenze, per consentire l'etichettatura transitoria della DOCG dei «Chianti», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 24 maggio 2017;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela dei vini Chianti con sede in Firenze, per il tramite della Regione Toscana, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto ne-



cessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 98 del 27 aprile 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 98 del 27 aprile 2019, che figurano all'allegato A.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti», così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al provvedimento ministeriale 24 maggio 2017, resa applicabile in via transitoria con il decreto ministeriale 19 luglio 2017 richiamato in premessa, e consolidato con le modifiche «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, e riportato all'allegato B.

3. All'allegato C è riportato il documento unico consolidato.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Chianti» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Chianti» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO A

MODIFICHE ORDinarie AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI».

All'art. 6, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della DOCG dei vini «Chianti» sono modificate come di seguito riportato:

«Chianti»:

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: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

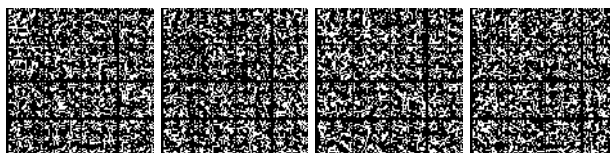
sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 sapore: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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: secco, 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%;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

ALLEGATO B

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE».

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1 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».

Art. 2.

Base ampelografica

2.1 I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 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%;

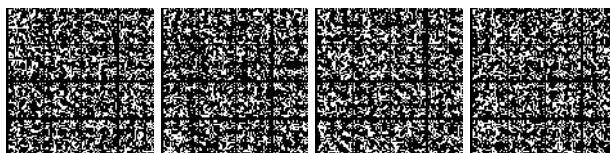
i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 15%.

2.2 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 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%; i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%.

2.3 Si riporta nell'allegato 1 l'elenco dei vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.



Prosegue in direzione sud per la strada Lavaiano-Crespina fino all'incrocio con la strada che conduce alla località denominata «Ceppaiano» e da qui a casa Piccioli, Villa d'Achiardi, fino all'incontro con il rio Tavola. La linea di confine prosegue verso ovest, seguendo il rio Tavola e giunta all'incontro con la strada che conduce a Collesalveti e la lascia per proseguire per questa fino all'incontro con la via Aurelia.

È questo l'estremo confine ovest ed il punto è precisato dal casello ferroviario, che si trova all'incrocio della via Aurelia con la ferrovia ed il torrente Tora ad un chilometro e mezzo circa dalla stazione di Collesalveti, in Comune di Fauglia.

Segue per la via Aurelia fino alla località denominata «Torretta Vecchia» e da qui il confine è delimitato dalla via «Piano della Tora», che passa per la frazione di Acciaiolo, in Comune di Fauglia, fino presso la località denominata «Casetta». Da questa località, che rappresenta il limite dei comuni di Fauglia, Crespina e Lorenzana, il confine percorre per la località denominata il «Podere Nuovo», Casa al Fico, proseguendo poi per il rio Galiano. Poi la delimitazione prosegue per la strada che conduce alla località denominata «Casa Capoluogo» e da qui passa per il Poggio alle Talpe, seguendo la linea di confine del comune; segue il torrente Forra fino presso la località denominata «Ville Pisane», passa a valle di Monte Alto, Poggio alla Nebbia, Poggio Biancanelle, Poggio Prunici.

La delimitazione prosegue a valle di Poggio Rocacce, Poggio Canfore, Poggio Sughera e segue per un tratto il torrente delle Donne fino presso il Molino delle Gusciane, rappresentando questo punto l'estremo confine sud in Comune di Chianni.

Poi il confine è delimitato dal torrente Sterza e si ricongiunge all'estremo est da cui s'è iniziata la descrizione della zona.

Decreto ministeriale 8 settembre 1997

Zona di produzione di Montespertoli

Il limite inizia all'incrocio del confine comunale di Montespertoli con la carrozzabile Fiano-Lucardo e passando per casa Pini (quota 369), podere Ghiole, il Quercione, Casanova (quota 236), Le Fornacette, giunge al torrente Virginio.

Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il molino Baron del Nero, molino La Barbara, molino dell'Albero, molino Torrebianca, podere del Ponte, giunge sotto podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto podere Barucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di rio Rigonzi, si volge a ovest seguendo il confine comunale.

Poco prima del Borro di Gricciano, il limite si innesta sulla strada per quota 82 a Palazzaccio. Dopo Palazzaccio piega a sud-est sulla strada per Ortimino passando da Gricciano, C.Paolo, C.Arzilla, Ortimino, Sodera, Chiesa di Ortimino, Casanova, fino all'incrocio con la strada per Nebbiano, dove il limite volge a sud seguendo il confine comunale.

Il limite incontra la strada per Voltigiano e Castelfiorentino e dall'incrocio di quota 70 segue la strada per Voltigiano dove piega a sud-est sulla carreggiabile verso il cimitero, che segue fino a quota 69 ove incontra il confine comunale, che segue fino alla carrozzabile Fiano-Lucardo a quota 369.

Art. 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 allo schedario vinicolo - unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.

4.2 Densità di impianto

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. Per la sottozona Chianti Rufina i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.500 ceppi/ettaro.

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

4.3 Forme di allevamento e sestini di impianto

I sestini 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 Irrigazione di soccorso

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	11	10,50
Chianti Colli Aretini	9,5	11,00
Chianti Colli Fiorentini	9	11,00
Chianti Colli Senesi	9	11,50
Chianti Colli Senesi Riserva	9	12,50
Chianti Colline Pisane	9,5	11,00
Chianti Montalbano	9,5	11,00
Chianti Montespertoli	9,5	11,00
Chianti Rufina	9,5	11,50
Chianti Superiore	9,5	11,50

Per gli impianti con densità inferiore ai 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare 9 t/ha per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 Kg è applicabile a decorrere dalla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenere applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 Kg.

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.

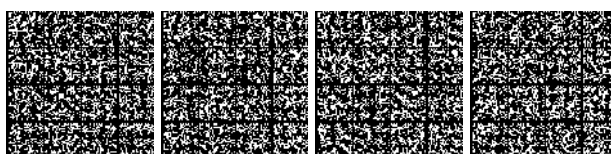
La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

4.7 Entrata in produzione

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.



Art. 5.

Norme per la vinificazione, imbottigliamento ed affinamento

5.1 Zona di vinificazione, imbottigliamento ed affinamento

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento ove previsto, per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tali operazioni sono, altresì, consentite nell'intero territorio amministrativo delle Province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Il riferimento 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, invecchiato, imbottigliato ed affinato ove previsto, nelle relative sottozone delimitate dall'art. 3, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'ambito dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.

Tuttavia è altresì consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ed affinamento ove previsto, 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, e comunque all'interno dei confini amministrativi delle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca, 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 si trattasi.

Le ditte già in possesso di autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione di cui al previgente disciplinare possono effettuare, nella medesima cantina, anche le operazioni di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

L'imbottigliamento in zona delimitata di cui ai paragrafi precedenti, conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, deve avere luogo nelle predette zone geografiche delimitate per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori delle aree di produzione delimitate, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera c della legge n. 238/2016.

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 allo schedario viticolo 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'art. 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	77
Chianti Colli Aretini	70	66,5
Chianti Colli Fiorentini	70	63
Chianti Colli Senesi	70	63
Chianti Colline Pisane	70	66,5
Chianti Montalbano	70	66,5
Chianti Rufina	70	66,5
Chianti Montespertoli	70	66,5
Chianti Superiore	70	66,5

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 due 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.

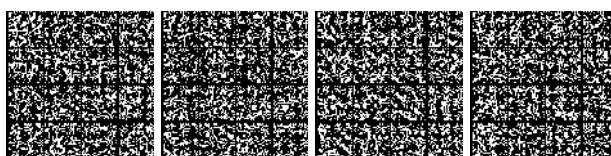
Per il vino Chianti con riferimento alla sottozona «Colli Senesi» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno otto mesi in fusti di legno con un successivo affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.

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



Tuttavia, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che i vini sopra indicati abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo art. 6, la Regione Toscana, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, su richiesta documentata del Consorzio di Tutela, può autorizzare l'immissione al consumo antecedentemente alle date sopra riportate e comunque nel limite massimo di due mesi rispetto alle date medesime.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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 pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 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: secco, 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%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

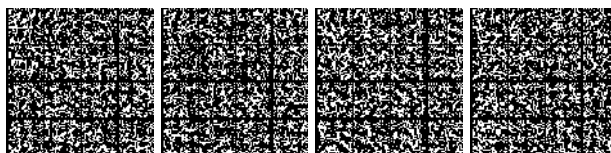
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.

Art. 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 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 alimentari e forestali è obbligatorio il «governo all'uso Toscano».

7.3 Ulteriori indicazioni

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 art. 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 a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», «Chianti Superiore» e «Chianti» seguito dal riferimento ad una delle sottozone può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10 della legge n. 238/2016.

Art. 8.

Confezionamento

8.1 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'art. 47, comma 3 della legge n. 238/2016, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

8.2 Sistema di chiusura

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «riserva» per le quali deve essere utilizzato solo il tappo raso bocca, sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

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

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

A.1) fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della Regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.

Natura geologica: il Chianti nasce in una area geologicamente assai omogenea, situata a sud dell'Appennino e fra le latitudini che ricomprendono Firenze e Siena. Una fascia inizia a nord, dalla zona del Mugello verso Rufina e Pontassieve, prosegue lungo i monti del Chianti fino ad arrivare a ricomprendere il territorio del Comune di Cetona. L'altra si origina sul Montalbano e si allaccia alla Val di Pesa con direttrici verso San Gimignano e Montalcino. Il nucleo centrale è contornato da propaggini legate ai sistemi collinari dell'Aretino e del Senese, del Pistoiese, del Pisano e del Pratese. Queste fasce estreme e periferiche sono collegate fra loro da briglie trasversali. In particolare, il territorio del Chianti, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in ordine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali. L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti.

Clima: il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana. Il clima del comprensorio può essere definito da «umido» a «subumido», con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamente più caldo, con temperature medie di oltre 23°C., mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie intorno ai 5°C.

A.2) fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino «Chianti». Anche se molti storici concordano sul fatto che furono gli etruschi ad introdurre la viticoltura nel territorio del Chianti, il ritrovamento di alcune viti fossili risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare un'origine ancora più antica per la più rinomata coltura della regione.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata «mezzadrile», a quella del cosiddetto «conto diretto». Questo passaggio epocale, ha visto la migrazione di forza lavoro dal settore primario verso attività extragricole come edilizia ed industria con il conseguente abbandono delle campagne dovuto alla l'urbanizzazione delle popolazioni. Ciò forzatamente ha portato alla riformulazione di un nuovo sistema di conduzione, del cosiddetto «conto diretto», che drasticamente impose di trasformare le vecchie superfici vitate, spesso nella forma della coltura promiscua, viti maritate con sostegno vivo, in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili, grazie anche al supporto economico dei vari programmi F.E.O.G.A..

Il Consorzio vino Chianti è nato dallo spirito innovativo ed imprenditoriale dei viticoltori fiorentini nel 1927, con finalità di difesa per il commercio interno e dell'esportazione del vino «tipico Chianti».

Con decreto ministeriale del 31 luglio 1932, nella logica di una attiva difesa dei vini tipici italiani, venne delimitato per la prima volta il territorio di produzione del vino «tipico Chianti», costituito da sette zone di produzione, che sono rimaste tali quali, così come contenute nell'attuale delimitazione.

Il vino Chianti ottenne il riconoscimento come Denominazione di Origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il precedente decreto ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia e Siena.

Grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attivismo dell'industria di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse una enorme diffusione ed apprezzamenti, sui mercati interni ed internazionali. Il vino Chianti, con i suoi imprenditori sempre all'avanguardia sia nel settore della produzione che della commercializzazione, per la sua qualità e, per il fatto che aveva contribuito a far conoscere l'Italia ed i prodotti italiani sui mercati di tutto il mondo, ottenne il riconoscimento come vino Chianti D.O.C.G. con decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

L'incidenza dei fattori umani, per questo settore, ma anche per altri settori dell'agricoltura, quale potrebbe essere quello olivicolo, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

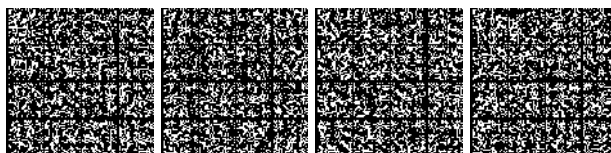
Base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono essenzialmente quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, come riportati all'art. 2 del disciplinare. In particolare, il vitigno principe è il Sangiovese n., che può variare dal 70%, fino al 100%.

Le forme di allevamento, i sestri di impianto ed i sistemi di potatura:

per quanto attiene le forme di allevamento non ci sono particolari limitazioni, lasciando al viticoltore ampia scelta della forma più confacente alle proprie esigenze aziendali ed organizzative, con la sola eccezione, che la forma prescelta, non vada a modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino, escludendo in assoluto, comunque, ogni forma di allevamento su tetto orizzontale, tipo tendone.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.



È vietata qualsiasi pratica di forzatura, mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionalmente consolidate in zona, per la vinificazione di vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base, e la tipologia «riserva» e «superiore»; riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento: 2 anni per il Chianti, due anni, di cui almeno 6 mesi, in fusti di legno, per le sottozone Chianti Rufina e Chianti Colli Fiorentini. Per i «Colli Senesi»: due anni, di cui almeno otto mesi, in fusti di legno, con successivo affinamento in bottiglia, per almeno quattro mesi.

Le rese in uva, per le varie tipologie di vino «Chianti», anche nelle sue articolazioni territoriali, sono quelle riportate al precedente art. 4, comma 6. Anche l'immissione al consumo, di cui all'art. 5, paragrafo sei, decorre dal primo di marzo, dell'anno successivo alla vendemmia, per la tipologia base «Chianti» ed alcune sottozone, mentre per la sottozona «Chianti Montespertoli» al primo giugno, e per «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Rufina» e «Chianti Superiore», al primo settembre.

B) informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

La D.O.C.G. «Chianti» è riferita a varie tipologie di vino rosso - di «base» - «di sottozona» «superiore» e «riserva» - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche peculiari, descritte dall'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano un giusto grado di acidità, il colore è rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore si presenta intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con un più pronunziato carattere di finezza nella fase dell'invecchiamento. Il sapore si presenta armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che è stato sottoposto alla pratica del «governo all'uso Toscano» presenta vivacità e rotondità.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

L'orografia collinare della zona di produzione ove sono realizzati gli impianti vitati, destinati alla produzione della denominazione Chianti, nonché l'ubicazione e l'orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile alla zona delimitata al precedente art. 3), per una produzione vitivinicola, di qualità eccelsa.

Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni e dei relativi portainnesti, all'ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del vino «Chianti».

La dimensione dell'area, come detto nella descrizione geologica dei terreni, ricomprende diverse tipologie di terreno, che vanno dal terreno argilloso a quello argilloso con presenza di scheletro, a quello di medio impasto, fino al sabbioso. Di regola, sono terreni con media fertilità, con giacitura dal collinare dolce al collinare accentuato, financo a terreni che necessitano sistemazioni più estreme come i terrazzamenti.

Il clima dell'areale di produzione, come detto, presenta precipitazioni medie annuali di 867 mm.. Il periodo di deficit idrico inizia, di regola, a giugno con modesta piovosità, ma è nei mesi di luglio ed agosto, che si presenta più significativo. La combinazione della scarsità di pioggia in estate con una temperatura media elevata, insolazione adeguata, produce uno stress alla vite che contribuisce ad ottenere un'uva particolarmente adatta a produrre un vino Chianti con caratteristiche positive.

È grazie alla combinazione dell'ambiente in cui sono realizzati i vigneti, con i fattori umani, incidenti nelle scelte tecniche di realizzazione del vigneto e della sua quotidiana gestione agronomica, che si riesce ad avere un prodotto, il quale, pur nelle sue articolazioni e specificità, rappresenta un vino unico al mondo.

Il termine Chianti rappresenta, assieme alle tradizioni culturali secolari, alla storia, alla letteratura, alla gastronomia, alla popolazione ivi residente, non solo un grande vino, ma anche un sistema socio-economico più complesso.

Il grande sviluppo della viticoltura si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolare, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità, al limite grottesco. Fu dunque, il vino per i Medici, già mercanti e banchieri, un bene ed

un dono, fu alimento, merce e simbolo. Si dice che dai tempi del duro e sagace Cosimo il Vecchio fino allo sfortunato Gian Gastone, il vino preferito a casa Medici fosse quello prodotto nella zona del Chianti. Oltre ai vini di provenienza da tali zone, si beveva, prima a Palazzo di Via Larga, poi a Pitti e sempre nelle Ville medicee del contado, anche vini Schiavo, Vernaccia, Moscatello, Greco, Malvasia, il Ribolla ed il vin cotto.

Stretto è il legame che lega la dinastia medicea con la scienza enologica o più semplicemente con il vino. Non a caso, rifacendo nel Cinquecento il duecentesco Palazzo Vecchio, in onore dei Medici, le colonne furono adornate di pampani, tralci ed uve, che ancora, si possono ammirare nel cortile del palazzo.

I Medici furono Signori di Firenze, del contado e, dal Cinquecento, furono Granduchi di Toscana. È naturale dunque che uno dei prodotti più rinomati, della regione, diventasse cura del mondo della politica. Ma, il vino segnò anche l'allegria, il fasto, il desiderio di ebbrezza e di smemoratezza che molti Medici, e Lorenzo fra tutti, coltivarono, non senza una vena segreta di malinconia.

Molte dispute si sono accese per stabilire quanti anni abbia il Chianti, compresa quella del significato del nome: per alcuni significa «battito di ali» o «clamore e suoni di corni» oppure è più semplicemente l'estensione topografica della parola etrusca «Clante», nome personale, frequente nell'onomastica di quel popolo, di cui sono state trovate tracce in certe scritture contabili del XIV secolo. Lamberto Paronetto, in un suo libro, ne menziona l'uso in un atto di donazione del 790 appartenente alla Badia di San Bartolomeo a Ripoli. Dall'atto di donazione si passa, con un salto di molti secoli, ai documenti dell'archivio Datini (1383-1410) di Prato, dove viene anche usato, per la prima volta, il termine «Chianti» per designare un tipo speciale di vino. Comunque, una fra le remote e sicure citazioni della parola «Chianti», riferita al vino, sembra quella apparsa nella sacra rappresentazione di S. Antonio sulla fine del quattrocento o dei primi anni del cinquecento. Tuttavia, nonostante le rare apparizioni quattrocentesche e cinquecentesche della parola, la denominazione corrente di questo vino resterà ancora per parecchio tempo riferita al nome di «vermiglio» o a quello di «vino di Firenze». Solo nel seicento, con l'intensificarsi dello smercio e delle esportazioni, il nome della regione verrà universalmente riconosciuto anche per il celebre prodotto di questa territorio.

Nel settembre del 1716, gli «illustrissimi signori deputati della nuova congregazione sopra il commercio del vino» fissarono i termini del commercio dentro e fuori «li Stati di Sua Altezza Reale», formulando, senza volerlo, il primo vero e proprio disciplinare del «Chianti» e degli altri vini, allora famosi, destinati in futuro a fondersi, nella sua denominazione.

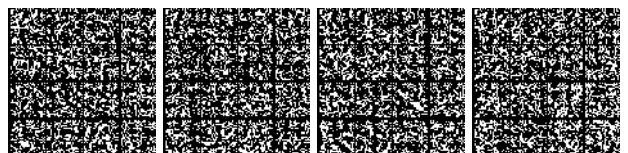
Il bando affisso «nei luoghi soliti ed insoliti» di Firenze, regolamentava oltre alla zona originaria del Chianti, anche quella del Carmignano, Pomino, e Valdarno di Sopra. L'editto granducale, tra l'altro, comminava pene severe per tutti i casi di contraffazione e di traffico clandestino, anticipando la disciplina per i luoghi di origine, preludio all'odierna denominazione controllata e garantita. Scrivevano all'epoca gli illustrissimi controllori: «tutti quei vini che non saranno prodotti e fatti nelle regioni confinate, non si possono, ne' devono, sotto qualsiasi pretesto o questo colore, contrattare per navigare, per vino Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra, sotto le pene contenute nello enunciato bando».

Il bando parlava chiaro:

«Premendo all'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana, nostro signore che si mantenga l'antico credito di qualsiasi genere di mercanzie che si stacchino dai suoi felicissimi Stati, non solo per il decoro della Nazione quale ha conservato sempre un'illibata fede pubblica, che per cooperare al possibile per il sollievo dei suoi amatisimi sudditi ... »

Fu deciso, quindi, di ordinare la costituzione di un'apposita congregazione, con il compito di vigilare che i vini toscani commessi per navigare, fossero muniti di una garanzia per maggiore sicurezza della qualità loro: «... criminalmente contro i vetturali, i navicellai e altri che maneggiassero detti vini per le frodi fino alla consegna nei magazzini del compratore forestiero o ai bastimenti direttamente e a seconda del danno cagionato riguardante il beneficio pubblico».

Fino poi ad arrivare, all'intuizione del Barone Bettino Ricasoli, con la definizione della base ampelografica del vino Chianti e dell'introduzione di speciali tecniche di vinificazione, quali quella del «governo», utilizzando uve «colorino», preventivamente appassite su stuoie di canne (cannicci). La pratica del «governo», conferisce al vino un più elevato tenore di glicerina e ne risulta una maggiore rotondità di «beva», che lo rende adatto ad accompagnarsi ai piatti tipici toscani, quali salumi, arrostiti, carne alla griglia, etc.



Nel 1870, Ricasoli, scriveva al professor Studiati dell'Università di Pisa: «il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo e una certa vigoria di sensazione; dal Canaiolo l'amabilità che tempera la durezza del primo senza togliergli nulla del suo profumo, per esserne pur esso dotato; la Malvasia tende a diluire il prodotto delle prime due uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana».

Negli anni a noi più vicini, il vino Chianti ottenne il riconoscimento come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il decreto ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena e, nell'anno 1984, grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attiva industria collaterale di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse il riconoscimento, come vino Chianti D.O.C.G., con decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Toscana certificazione agroalimentare
viale Belfiore, 9
50144 Firenze
tel.: +39 055 368850
fax: +39 055 330368
e-mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana certificazione agroalimentare è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso.

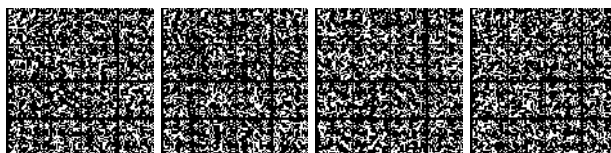
10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 14 giugno 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 150 del 29 giugno 2012.

ALLEGATO I

VITIGNI COMPLEMENTARI IDONEI ALLA PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI»

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.

24. Chardonnay B.
25. Cilieggiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbec N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.



ALLEGATO C

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI «CHIANTI», AGGIORNATO CON LE MODIFICHE DI CUI ALL'ALLEGATO A

Denominazione/denominazioni

Chianti (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Descrizione dei vini:

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: secco, 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%;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti 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: secco, 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%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti 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: secco, 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%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti 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: secco, 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%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

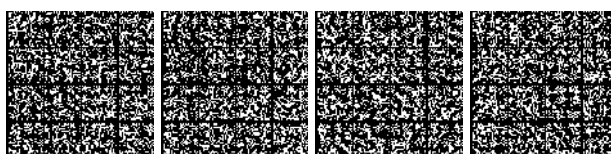
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti 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: secco, 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%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Montalbano»

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: secco, 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%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Montespertoli»

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: secco, 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%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Rufina»

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: secco, 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%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti «Superiore»

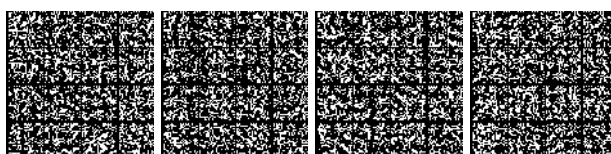
colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

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

sapore: secco, 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%;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.



Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Pratiche di vinificazione

- Pratiche enologiche specifiche
- Governo all'uso Toscano
- Pratica enologica specifica

Nella vinificazione è ammessa la tradizionale pratica enologica del cosiddetto «Governo all'uso Toscano» che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni consentiti leggermente appassite.

Il vino Chianti D.O.C.G. viene immesso sul mercato in tempi diversi a seconda della tipologia ed articolazioni territoriali. La menzione riserva deve sottostare ad un periodo di invecchiamento ulteriore stabilito dal disciplinare.

Rese massime:

Chianti

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti

63 ettolitri per ettaro

Chianti Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina, Colli Senesi anche Riserva

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina, Colli Senesi anche Riserva

56 ettolitri per ettaro

Chianti Superiore

7,500 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti Superiore

52,50 ettolitri per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino Chianti DOCG, nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie, ricade interamente nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti D.O.C.G., ricomprende i territori collinari particolarmente vocati alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Province di Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa e Siena.

Varietà principale/i di uve da vino

Sangiovese N.

Legame con la zona geografica

Vino Chianti D.O.C.G. nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie

Zona geologicamente omogenea situata nel centro della Toscana collinare, limitata a nord dagli appennini ed a sud si spinge oltre Siena. Area climatica definita «della collina interna della Toscana». Zona viticola fino dal tempo degli etruschi. Le sistemazioni agrarie hanno subito radicali mutamenti con il passaggio dalla mezzadria alla gestione imprenditoriale diretta nel 1970. I vigneti più recenti sono caratterizzati da densità di ceppi di oltre 4.000/ha. Il vitigno principe è rappresentato dal Sangiovese, a cui sono stati abbinati ulteriori vitigni (rossi e bianchi), che negli anni hanno subito variazioni in termini percentuali. I vitigni bianchi sono ammessi nel limite massimo del 10%.

Ulteriori condizioni

assenti

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14228>

19A05086

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 23 luglio 2019.

Proroga della gestione commissariale della «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», in Silea.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista l'art. 1, comma 936 della legge n. 205 del 27 dicembre 2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 158, del 5 dicembre 2013, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto direttoriale n. 4/SGC/2019 del 25 gennaio 2019, con il quale è stata disposta la gestione commissariale della società cooperativa «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», con sede in Silea (TV) - C.F. 04741100269, ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile ed il dott. Erik Rambadini ne è stato contestualmente nominato commissario governativo per un periodo di sei mesi, al fine di sanare le irregolarità rilevate in sede ispettiva;

Vista la relazione sull'andamento della gestione pervenuta in data 15 luglio 2019 ed acquisita con il protocollo n. 183348, nonché i relativi allegati, con cui il commissario governativo dà atto di avere provveduto a sanare talune irregolarità oggetto del citato d.d. n. 4/SGC/2019 del 25 gennaio 2018, ma rappresenta altresì che residuano ancora operazioni da compiere nell'interesse del patrimonio dell'ente (tra cui il versamento dell'IVA) nonché la persistenza di alcune problematiche relative alla gestione dell'ente, che renderebbero opportuna una breve proroga della gestione commissariale piuttosto che l'immediata ricostituzione dell'organo amministrativo dell'ente;

Vista l'istanza, allegata alla citata relazione pervenuta il 15 luglio 2019, con cui il commissario governativo ha chiesto una breve proroga della gestione commissariale per consentire al medesimo commissario, al fine di tutelare al meglio l'interesse dell'ente, il compimento delle seguenti attività:

sottoscrivere un contratto di affitto di aree ovvero una convenzione con la disciplina dei luoghi di lavoro e delle utenze energetiche nonché degli eventuali benefit;

