

Articolo 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».

Articolo 2. (base ampelografica)

2.1 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%.

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,

Articolo 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», **“Chianti Gran Selezione”, con o senza le seguenti menzioni geografiche aggiuntive”:** «Colli Aretini», «Colli Fiorentini», «Colli Senesi», «Colline Pisane», «Montalbano», «Montespertoli», «Rufina», “Terre di Vinci”;
- «Chianti Superiore».

Articolo 2. (base ampelografica)

2.1 **I vini «Chianti» e “Chianti Gran Selezione” con o senza le menzioni geografiche aggiuntive”, e “Chianti Superiore”** 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 60 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%.

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 D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

**Articolo 3. (zona di produzione delle uve)
(omissis)**

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 uve, 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.

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 D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

**Articolo 3. (zona di produzione delle uve)
(omissis)**

Per il vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Chianti Terre di Vinci» la zona di produzione è limitata a tutto il territorio comunale di Vinci e Capraia e Limite al di fuori della sottozona Montalbano, del territorio del comune di Cerreto Guidi e Fucecchio la parte di territorio già individuata per la produzione del vino «Chianti»
.. (nella versione ufficiale da inviare alla regione Toscana e Mipaft, sarà descritta puntualmente la delimitazione territoriale così come richiesta dalla normativa)

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 uve, 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 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 la sottozona 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 precedentemente 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

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	11,00
Chianti Colli Aretini	9,5	11,50
Chianti Colli Fiorentini	9	11,50
Chianti Colli Senesi	9	11,50
Chianti Colline Pisane	9,5	11,50
Chianti Montalbano	9,5	11,50
Chianti Montespertoli	9,5	11,50
Chianti Rufina	9,5	11,50
Chianti Superiore	9,5	11,50
Chianti Terre di Vinci	9	11,50
Chianti Gran Selezione anche con menzioni geografiche aggiuntive	8	12,50

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 la sottozona 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.

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.

Articolo 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 articolo 3.

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

In 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'articolo 3, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'ambito dei rispettivi

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.

Articolo 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” e **vino “Chianti Superiore”** devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tali operazioni sono, altresì, consentite nell'intero territorio amministrativo delle provincie 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 Senesi”, “Colli Fiorentini”, “Colline Pisane”, “Montalbano”, “Rufina” e “Montespertoli” e **“Terre di Vinci”**, in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” e **“Chianti Gran Selezione”** è consentito in via esclusiva al vino prodotto, invecchiato, imbottigliato ed affinato, ove previsto, nelle relative sottozone delimitate dall'articolo 3, a condizione che il vino sia ottenuto

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 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’articolo 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’articolo 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’articolo 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.

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” e **“Chianti Gran Selezione”** 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

siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui 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’articolo 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’articolo 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’articolo 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'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 di vino hl/ha
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 2 anni.

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'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 di vino hl/ha
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
Chianti Terre di Vinci	70	63
Chianti Gran Selezione anche con menzione geografica aggiuntiva	70	56

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

I vini «Chianti Gran Selezione» possono essere immessi al consumo solo dopo essere stati sottoposti ad almeno 30 mesi di invecchiamento

Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione «riserva» e «Chianti Gran Selezione» 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° giugno
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
Chianti Terre di Vinci	1° settembre

Le partite di vino «Chianti» e «Chianti Riserva», con o senza menzione geografiche aggiuntiva, e «Chianti Superiore» possono essere oggetto di commercializzazione sole se provviste del relativo certificato di idoneità rilasciato dal competente Organismo di Controllo. I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione di cui all'art. 3 partite di vino nuovo ancora in fermentazione destinato alla DOCG Chianti, devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento stesso.

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.

Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

6.1 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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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.

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.

Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

6.1 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 invecchiamento;

odore: 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;

acidità totale minima: 4,0g/l;

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

Se con la menzione «riserva»:

-**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50% vol;

-**estratto non riduttore minimo:** 25,00 g/l.

“Chianti con riferimento alle menzioni geografiche aggiuntive”:

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

odore: 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: 12,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l 4,0g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 25,00 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

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: 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 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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

“Chianti” Superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: 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: 12,50 %;
acidità totale minima: 4,5 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Chianti Gran Selezione”:

colore: rosso rubino intenso vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: speziato e persistente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: secco, persistente, equilibrato armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato;
titolo alcolometrico vol. totale minimo: 13.00%;
acidità totale minima: 4,5 4,0g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

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 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 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 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 figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art.31, comma 10 della Legge 238/2016.

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 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 a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», «Chianti Riserva» e «Chianti Gran Selezione», seguiti o meno dal riferimento ad una delle menzioni geografiche aggiuntive, nonché per la tipologia «Chianti Superiore», 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 figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art.31, comma 10 della Legge 238/2016.

Articolo 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'articolo 47, comma 3 della Legge 238/2016, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

8.2 Sistema di chiusura

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 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.

Articolo 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'articolo 47, comma 3 della Legge 238/2016, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

Per le tipologie «Chianti Gran Selezione» è vietato l'uso del fiasco.

8.2 Sistema di chiusura

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «riserva» e vini «Chianti Gran Selezione» 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.