

DECRETO 3 novembre 2011.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti».**

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, 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, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15, legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole del 28 agosto 1997, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vin Santo del Chianti», ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vino Chianti, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vin Santo del Chianti»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 223 del 24 settembre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti», approvato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 28 agosto 1997, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Vitivinicolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

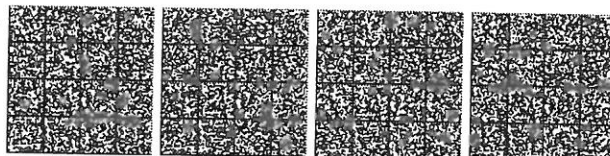
Art. 3.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

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

Roma, 3 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI



## ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI "VIN SANTO DEL CHIANTI"**Articolo 1**  
**(denominazione e vini)**

1. La Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
2. La Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti" può essere integrata dalle menzioni tradizionali "Occhio di Pernice" e/o "riserva".  
La specificazione delle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina" e "Montespertoli" è riservata ai vini prodotti nelle rispettive sottozone delimitate al successivo articolo 3.

**Articolo 2**  
**(base ampelografica)**

1. La Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti", è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

*"Vin Santo del Chianti":*

Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 30%.

*«Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice»:*

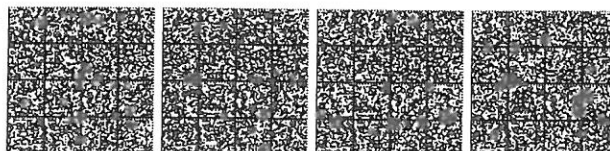
Sangiovese, minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 50%.

2. I vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011, sono elencati nell'Allegato 1 del presente disciplinare.

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

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti", comprensiva delle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina" e "Montespertoli", corrisponde a quella prevista dall'art. 3 del disciplinare annesso al decreto ministeriale 5 agosto 1996, successivamente integrata con la delimitazione della sottozona "Montespertoli" di cui al decreto ministeriale 8 settembre 1997.



descrizione della zona.

*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, Soderà, 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.

#### **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 a Denominazione di Origine Controllata "Vin Santo del Chianti" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, unicamente i vigneti di giacitura collinare e orientamento adatti, i cui terreni siano situati ad una altitudine non superiore a 700 metri s.l.m..

##### 4.2 Densità di impianto

Gli impianti atti a produrre i vini "Vin Santo del Chianti" devono avere le seguenti densità: almeno 4.000 ceppi/ettaro per i nuovi impianti ed i reimpianti.

##### 4.3 Forme di allevamento e sestii di impianto

I sestii di impianto, le forme di allevamento devono essere quelli generalmente usati o comunque tali da non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

##### 4.4 Sistemi di potatura

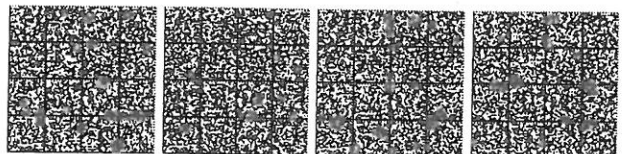
I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

##### 4.5 Irrigazione, forzatura

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

##### 4.6 Resa ad ettaro

Le produzioni massime di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sono i seguenti:



Tipologia o zona specifica	Produzione Uva t/ha	Titolo alcolometrico Volumico naturale minimo % vol.
Vin Santo del Chianti	11	10,50
Vin Santo del Chianti Colli Aretini	10	11,00
Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini	10	11,00
Vin Santo del Chianti Colli Senesi	10	11,00
Vin Santo del Chianti Montalbano	10	11,00
Vin Santo del Chianti Colline Pisane	10	11,00
Vin Santo del Chianti Montespertoli	10	11,00
Vin Santo del Chianti Rufina	10	11,00

In ogni caso la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i 4 chilogrammi. Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro, in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto alla specializzata, in rapporto al numero delle piante ed alla produzione per ceppo. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti" e "Vin Santo del Chianti" con riferimento alle sottozone devono essere riportati nei rispettivi limiti di cui sopra – fermo restando il comune limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi - purché la produzione globale non superi del 20% i predetti limiti di produzione massima di uva per ettaro. Qualora siano superati i suddetti ulteriori limiti decade per gli interi quantitativi prodotti il diritto alla denominazione di origine controllata.

## Articolo 5 (norme per la vinificazione)

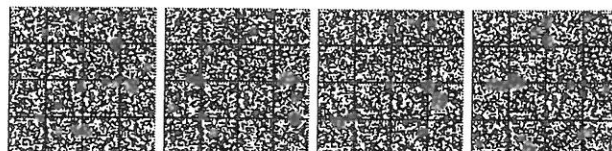
### 5.1 Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia la vinificazione è consentita anche all'interno dei confini amministrativi della provincia in cui ricadono i vigneti da cui proviene l'uva e delle province ad essa limitrofe purché nell'ambito della regione Toscana.

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

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti" con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di venticinque chilometri in linea d'aria dal confine delle relative sottozone, purché all'interno della zona di produzione delimitata per la denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti", sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 28 agosto 1997 e siano pertinenti a conduttori di vigneti idonei alla produzione dei vini di cui trattasi



Le deroghe sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Toscana e comunicate all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari (ICQRF) e alla competente struttura di controllo.

Restano valide le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi della normativa vigente precedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

### 5.2 Elaborazioni

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

- l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale.
- l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei per raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per il "Vin Santo del Chianti" e al 27% per la tipologia "Occhio di pernice" e per il Vin Santo del Chianti delle relative sottozone; è ammessa una parziale disidratazione delle uve con aria ventilata;

### 5.3 Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima di uva in vino finito al terzo anno di invecchiamento del vino e la produzione massima di vino ad ettaro sono le seguenti:

Tipologia o zona specifica	Resa uva/vino	Produzione massima hl di vino ad ettaro
Vin Santo del Chianti	35	38,5
Vin Santo del Chianti Colli Aretini	35	35
Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini	35	35
Vin Santo del Chianti Colli Senesi	35	35
Vin Santo del Chianti Montalbano	35	35
Vin Santo del Chianti Colline Pisane	35	35
Vin Santo del Chianti Montespertoli	35	35
Vin Santo del Chianti Rufina	35	35

### 5.4 Invecchiamento

La vinificazione e l'invecchiamento della denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti", devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai cinque ettolitri; dopo il periodo di invecchiamento, che si considera concluso al 1° ottobre del terzo anno - o quarto anno per la riserva - successivo a quello di produzione delle uve, può essere contenuto in altri recipienti.

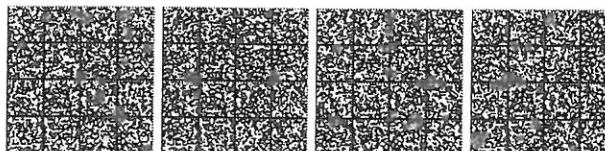
Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15,5%.

### 5.5 Immissione al consumo

L'immissione al consumo della denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti" non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

L'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti» riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

In annate particolari, su proposta del Consorzio di tutela dei vini "Vin Santo del Chianti", la Regione Toscana può modificare le date di immissione al consumo.



**Articolo 6**  
**(caratteristiche al consumo)**

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

***Vin Santo del Chianti:***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui almeno il 13,0% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Colli Aretini":***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Colli Fiorentini":***

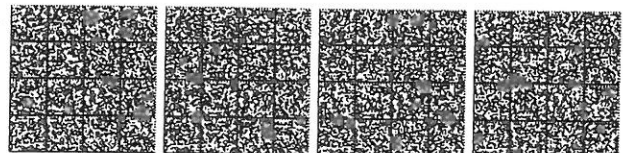
- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Colli Senesi":***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0% vol. svolto.
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Colline Pisane":***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;



- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Montalbano":***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Montespertoli":***

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti con il riferimento alla sottozona "Rufina":***

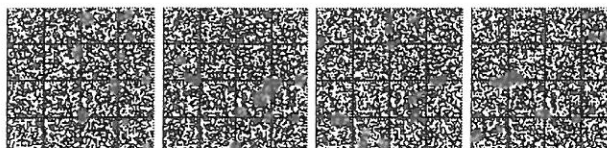
- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 13,0% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice:***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% vol. di cui almeno il 14% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Colli Aretini":***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 vol. di cui almeno il 14,0% vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;



- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Colli Fiorentini" :***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0% vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Colli Senesi" :***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Colline Pisane":***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Montalbano" :***

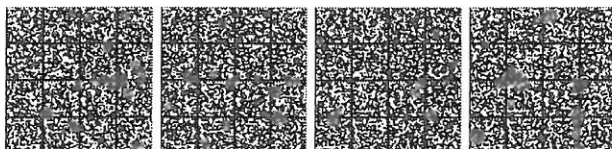
- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Montespertoli" :***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

***Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice con il riferimento alla sottozona "Rufina":***

- colore: da rosa più o meno intenso a ambrato carico;





- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol. di cui almeno il 14,0 % vol. svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

## Articolo 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 di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

#### 7.2 Menzioni facoltative

È consentito riportare in etichetta le qualificazioni secco, abboccato, amabile, dolce, nel rispetto della normativa comunitaria.

#### 7.3 Località

E' consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese 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 confezioni dei vini a denominazione controllata "Vin Santo del Chianti" anche con il riferimento alle sottozone deve risultare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## Articolo 8

### (confezionamento)

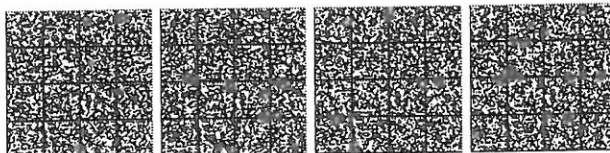
#### 8.1 Volumi nominali

I vini a denominazione di origine controllata "Vin santo del Chianti" anche con il riferimento alle sottozone devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di capacità non superiore a 1,500 litri.

#### 8.2 Tappatura e recipienti

Le bottiglie o altri recipienti contenenti i vini "Vin Santo del 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.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ivi compresi quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente Disciplinare. E' vietato confezionare i recipienti con tappi a corona o con capsule a strappo. E' ammesso l'uso del tappo a vite solo per i recipienti di capacità non superiore a litri 0,187.



## ALLEGATO 1

**Vitigni complementari.**Bacca rossa:

Abrusco n., Aleatico n., Alicante n., Alicante Bouschet n., Ancellotta n., Barbera n., Barsaglina n., Bonamico n., Bracciola nera n., Calabrese n., Caloria n., Canaiolo n., Canina nera n., Carignano n., Carmenere n., Cesanese d’Affile n., Ciliegiolo n., Colomabna nera, Colorino n., Foglia Tonda n., Gamay n., Gropello di S. Stefano n., Gropello Gentile n., Lambrusco Maestri n., Malbech n., Malvasia n., Malvasia Nera di Brindisi n., Malvasia Nera di Lecce n., Mammolo n., Mazzese n., Merlot n., Montepulciano n., Petit Verdot n., Pinot Nero n., Polleria nera n., Prugnolo Gentile n., Rebo n., Refosco dal Peduncolo Rosso n., Sagrantino n., Sanforte n., Sangiovese n., Schiava Gentile n., Syrah n., Tempranillo n., Teroldego n., Vermentino Nero n..

Bacca bianca:

Albana b., Alabarola b., Ansonica b., Biancone b., Canaiolo Binaco b., Chardonnay B., Clairette b., Durella b., Fiano b., Grechetto b., Greco b., Incrocio Bruni 54 b., Livornese Bianca b., Malvasia Bianca di Candia b., Malvasia Istriana b., Malvasia Bianca Lunga b., Manzoni Bianco b., Marsanne b., Moscato Bianco b., Muller Thurgau b., Orpicchio b., Petit Manseng b., Pinot Bianco b., Pinot Grigio g., Riesling renano b., Riesling Italico b., Roussane b., Sauvignon b., Semillon b., Traminer Aromatico Rs., Trebbiano Toscano b., Verdea b., Verdello b., Verdicchio Bianco b., Vermentino b., Vernaccia di S. Gimignano b., Vioigner b..

11A14663

