

elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti di olive, dei quantitativi prodotti di olio e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine calcarea, sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio; è consentita l'irrigazione.

È esclusa ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i kg 6.300 negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive/Ha va in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata nel periodo compreso tra il 1° ottobre-31 gennaio di ogni campagna olivicola.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente Art. 3.

La resa massima di olive in olio non può superare il 25% in peso.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Sabina» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo - verde con sfumature oro, odore: di fruttato;

sapore: fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi;

panel test: mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto = 0;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi $\leq 14 \text{ MeqO}_2 / \text{kg.}$;

acido oleico minimo 68%.

Art. 6-bis.

Organismo di controllo

I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto previsto dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 10/2006.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'Art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'Art. 3.

È tuttavia consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il nome della denominazione di origine protetta «Sabina» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

È fatto obbligo di inserire in etichetta consecutivamente una delle seguenti diciture:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SABINA DOP

Oppure

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SABINA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Inoltre dovrà essere riportata anche la dicitura «olio confezionato dal produttore all'origine» ovvero «olio confezionato nella zona di produzione».

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Sabina» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, in lamina metallica inossidabile o in ceramica di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatorio indicare, su ciascuna confezione il numero progressivo rilasciato dall'ente di certificazione e la campagna di produzione.

Il prodotto può essere inoltre confezionato in bustine monodose recanti la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione e una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.

09A07373

DECRETO 19 giugno 2009.

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

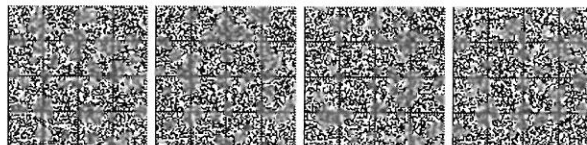
IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

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

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

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;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;



Visto il decreto Ministero delle politiche agricole e forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti DOCG e DOC e negli elenchi delle vigne IGT e norme aggiuntive;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1984 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione della citata D.O.C.;

Visto il decreto ministeriale 5 agosto 1996 concernente modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» ed approvazione dei disciplinari di produzione relativi ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» e «Chianti Classico»;

Visto il decreto ministeriale 10 marzo 2003 concernente la modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOCG «Chianti»;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vini Chianti, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti»;

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della regione Toscana;

Visti il parere favorevole 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 del relativo disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti» pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 89 del 17 aprile 2009;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti» in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Chianti», modificato da ultimo con decreto ministeriale 10 marzo 2003, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la Denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme

all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'Accordo Stato regioni e province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

Art. 3.

1. Per i vini a Denominazione di origine controllata «Chianti» riportanti i riferimenti alle sottozone «Colli Fiorentini» e «Rufina», ed i vini a Denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» qualificati con la specificazione «superiore», provenienti dalla vendemmia 2008 e precedenti, in deroga a quanto stabilito dall'art. 1 del presente decreto, è consentita l'immissione al consumo secondo le disposizioni previste all'art. 5 dall'annesso disciplinare di produzione.

Art. 4.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di origine controllata.

Art. 6.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con Denominazione di origine controllata e garantita «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, 19 giugno 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

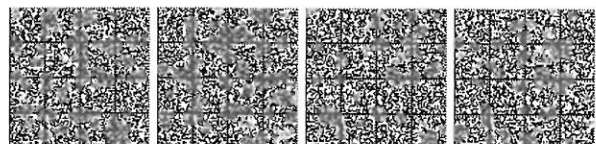
ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CHIANTI»

Art. 1.

Denominazione e vini

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



Art. 2.

Base ampelografica

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%.

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

Sangiovese: da 75 a 100%;

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

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

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

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

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

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 uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

4.2 - *Densità di impianto.*

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

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

4.3 - *Forme di allevamento e sestì di impianto.*

I sestì di impianto e le forme di allevamento devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone.

4.4 - *Sistemi di potatura.*

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

4.5.

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 - *Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.*

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

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

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

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – ed alle Camere di commercio competenti.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:

terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;

quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

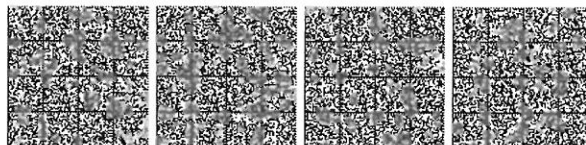
Art. 5.

*Norme per la vinificazione*5.1 - *Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente 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», «Rufina» e «Montespertoli», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è consentito in via esclusiva al vino prodotto nelle relative sottozone delimitate dall'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 e garantita «Chianti» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di venticin-



que chilometri in linea d'aria dal confine delle relative sottozone, purché all'interno delle zone di produzione delimitate per la denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.

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

5.2 - Arricchimento.

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

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

5.3 - Elaborazioni.

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

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del «governo all'uso Toscano», che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni di cui all'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	63
Chianti Colli Aretini	70	56
Chianti Colli Fiorentini	70	56
Chianti Colli Senesi	70	56
Chianti Colline Pisane	70	56
Chianti Montalbano	70	56
Chianti Rufina	70	56
Chianti Montespertoli	70	56
Chianti Superiore	70	52,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.5 - Invecchiamento e affinamento in bottiglia.

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

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

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

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

5.6 - Immissione al consumo.

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

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

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

Chianti:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Se con la menzione «riserva»:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

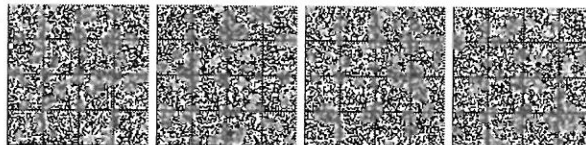
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Se con la menzione «riserva»:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.



Chianti con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più 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 g/l di zuccheri riduttori;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
 Se con la menzione «riserva»:
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più 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: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
 Se con la menzione «riserva»:
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più 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: 11,50%, con un massimo di 4 g/l di zuccheri riduttori;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l.
 Se con la menzione «riserva»:
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

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

Chianti con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

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

Chianti Superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

Art. 7.

*Etichettatura designazione e presentazione**7.1 - Qualificazioni.*

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

7.2 - Menzioni facoltative.

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

7.3 - Località.

È tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente 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 «Chianti», «Chianti Superiore» e «Chianti» seguito dal riferimento ad una delle sottozone, può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve e nella dichiarazione della produzione, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

Art. 8.

*Confezionamento**8.1 - Tappatura e recipienti.*

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

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

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

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

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

09A07485

