*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica
Ex DGPQA – Ex Uff. PQA 4

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "CHIANTI CLASSICO"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato come DOC | DPR 09.08.1967 | G.U. 217 - 30.08.1967 |
| Approvato come DOCG | DPR 02.07.1984 | G.U. 290 - 20.10.1984 |
| Modificato con | DM 08.01.1996 | G.U. 25 - 31.01.1996 |
| Modificato con | DM 05.08.1996 | G.U. 219 - 18.09.1996 |
| Modificato con | DM 15.03.1999 | G.U. 65 - 19.03.1999 |
| Modificato con | DM 08.08.2001 | G.U. 205 - 04.09.2001 |
| Modificato con | DM 20.09.2001 | G.U. 229 - 02.10.2001 |
| Modificato con | DM 16.05.2002 | G.U. 127 - 01.06.2002 |
| Modificato con | DM 15.09.2005 | G.U. 227 - 21.09.2005 |
| Modificato con | DM 25.01.2007 | G.U. 30 - 06.02.2007 |
| Modificato con | DM 10.12.2007 | G.U. 290 - 14.12.2007 |
| Modificato con | DM 10.06.2010 | G.U. 150 - 30.06.2010 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>sito internet del Mipaaf<br>Sezione Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.03.2014 | sito internet del Mipaaf<br>Sezione Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | Reg. esecuzione UE n.2018/1786 del 19.11.2018 | G.U. U.E. L/293 – 20.11.2018<br>+ rettifica G.U.U.E. C/373 – 5.11.2019 |
| Modificato con | DM 22.06.2023 | G.U. 152 – 01.07.2023<br>sito internet del Mipaaf<br>Sezione Qualità - Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
## Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", anche accompagnata dalle menzioni “Riserva” e “Gran Selezione”, è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

## Articolo 2
## Base ampelografica

1. Il vino "Chianti Classico" ed il vino Chianti Classico con menzione Riserva devono essere ottenut**i** da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Sangiovese dall’80% fino al 100%;

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta.
Tali vitigni, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2. Il vino “Chianti Classico” con menzione Gran Selezione deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Sangiovese dal 90% fino al 100%.

Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Sanforte, insieme o disgiuntamente nella misura massima del 10% della superficie iscritta.

3. Le disposizioni di cui al punto 2 entrano in vigore a partire dalla 5^ vendemmia successiva alla data di approvazione della presente modifica del disciplinare.
Fino a tale data sono da ritenere idonei alla produzione del vino Chianti Classico Gran Selezione anche i vigneti conformi al comma 1.

## Articolo 3
## Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è la zona delimitata con decreto interministeriale 31luglio 1932, confermata con l'art.5 del DPR 930 del 12.7.1963, dall'art.3 del DPR 9 agosto 1967, dall'art.3

del DPR 2 luglio 1984 e dall'art.5 della Legge 164 del 10.2.1992, dall'articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 e dall'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al Decreto ministeriale 5 agosto 1996, regolata autonomamente ai sensi del menzionato art. 5 della legge 10 febbraio 1992 n. 164 e articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.
Tale zona è così delimitata**:**
Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.
Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).
Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.
Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavernelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve.
Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

## Articolo 4
## Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Chianti Classico" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire all'uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono 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. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. È tuttavia consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

3. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo per la denominazione "Chianti Classico", unicamente i vigneti di giacitura collinare ed orientamento adatti, i cui terreni - situati ad un'altitudine non superiore a 700 metri s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

4. Sono da considerarsi inadatti, e non possono essere iscritti nello schedario viticolo per la denominazione "Chianti Classico", i vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle e infine i terreni a predominanza di argilla pliocenica e comunque fortemente argillosi, anche se ricadenti nell'interno della zona delimitata.

5. Nella zona di produzione di cui all'art. 3 non si potranno impiantare e iscrivere vigneti allo schedario viticolo per la denominazione "Chianti" DOCG né produrre vini "Chianti" DOCG e "Chianti" Superiore DOCG.

6. Al momento dell'impianto la densità minima dei ceppi ad ettaro dovrà essere di 4400 ceppi.

7. La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di T. 7,5 e la resa media per ceppo non può essere superiore a Kg. 2.

8. In deroga a quanto sopra stabilito ai punti 6 e 7, per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare si applica la normativa previgente.

9. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" 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.

10. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà 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.

11. Le uve destinate alla vinificazione devono essere sottoposte a preventiva cernita, se necessario, in modo da assicurare al vino atto a divenire "Chianti Classico" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % vol.

12. La trasformazione delle uve in mosto delle eventuali varietà complementari di cui all'art. 2 e la successiva elaborazione in vino possono avvenire, in tutto o in parte, in maniera separata, purché l'assemblaggio dei vini cosi ottenuti con il vino derivante dalle uve della varietà Sangiovese sia effettuato prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla normativa vigente e/o prima della eventuale commercializzazione di cui al punto successivo.

13. Le partite di vino "Chianti Classico" possono essere oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo certificato di idoneità rilasciato dal competente Organismo di controllo. I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino nuovo ancora in fermentazione destinato alla DOCG Chianti Classico, devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento stesso.
In caso di assemblaggio di partite già certificate, per la partita assemblata deve essere richiesto un nuovo certificato di idoneità analitica ed organolettica.

14. I vini "Chianti Classico" a cui è attribuita la menzione "Gran Selezione" devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per conto della stessa; qualora dette uve vengano conferite a Società Cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste imbottigliati separatamente.

15. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione di vino "Chianti Classico" solo a partire dal terzo anno dall'impianto. Tuttavia, in tale 3° anno la produzione massima consentita di uva è ridotta al 40% e quindi da 7,5 a 3 T./ha.

## Articolo 5
## Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre dieci chilometri in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti alla data del 1 gennaio 2008 che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione.

3. Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

4. Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

5. Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Chianti Classico DOCG, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

6. Tuttavia, le cantine, in possesso di autorizzazione a vinificare fuori zona ai sensi del precedente comma 2 del presente articolo possono effettuare, nel medesimo centro aziendale, anche le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia di vino proveniente da vinificazione di uve atte a divenire "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione singolarmente o collettivamente.

7. Restano valide tutte le autorizzazioni all'imbottigliamento fino ad oggi rilasciate.

8. Inoltre, in presenza di particolari situazioni contingenti ed in ogni caso per un periodo transitorio non superiore a tre anni, le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia possono essere consentite, previo parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a cantine che siano situate nelle province di Firenze e Siena e limitrofe alle province suddette nell'ambito della Regione Toscana, alle seguenti condizioni:

- le cantine siano di pertinenza di aziende che già imbottigliano vino "Chianti Classico" in zona di produzione da almeno 10 anni.

- tali operazioni riguardino vino che è stato trasferito già certificato Chianti Classico DOCG e vengono eseguite entro il termine di validità della certificazione stessa.

9. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente.

10. E' consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la produzione massima di vino per ettaro ed il rispetto del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve di cui all'art. 4.
L'eventuale arricchimento dovrà essere effettuato o con mosto concentrato prodotto con uve originarie della zona di produzione del vino "Chianti Classico", oppure con mosto concentrato rettificato o zucchero d'uva.

11. Per i mosti e i vini destinati a Chianti Classico “Gran Selezione” non è consentito l’arricchimento con l’aggiunta di prodotti esogeni; in ogni caso l’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non deve superare l’1% vol.

12. Il vino "Chianti Classico" può essere immesso al consumo soltanto a partire dal 1 ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

13. Il vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 24 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

14. Il vino “Chianti Classico” destinato a “Gran Selezione” può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 30 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

15. Il periodo dell’affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" e del vino "Chianti Classico" destinato a Gran Selezione potrà essere svolto anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato a seguito della certificazione della relativa partita.

16. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

## Articolo 6
## Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore**: rosso rubino più o meno intenso;
- **odore**: intenso, floreale, caratteristico;
- **sapore**: secco, fresco, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 12,00% vol;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 24,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- **colore**: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- **odore**: intenso fruttato e persistente;
- **sapore**: secco, equilibrato di buona tannicità;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 12,50% vol;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 25,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Gran Selezione, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore**: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- **odore:** speziato e persistente;
- **sapore**: secco, persistente, equilibrato;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 13.00 % vol;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 26,0 g/l.

4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita **"Chianti Classico"** possono talvolta presentare lieve sentore di legno.

## Articolo 7
## Etichettatura, designazione e presentazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio "Gallo Nero" nella forma grafica

e letterale allegata al presente disciplinare (*Allegato n. 2*) in abbinamento inscindibile con la denominazione Chianti Classico.

2. Entro 12 mesi dall'autorizzazione transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, tutti i confezionatori hanno l'obbligo di apporre il marchio "Gallo Nero" sulla bottiglia. Tale marchio è distribuito dal Consorzio di tutela del vino Chianti Classico o stampato sull'etichetta dalle Aziende interessate e deve essere utilizzato e apposto sulle bottiglie con le modalità stabilite dal citato Consorzio attraverso apposito regolamento. Le prescrizioni di tale regolamento consortile sono applicate anche nei confronti dei non aderenti al Consorzio ai sensi dell'articolo 17, comma 7, del D.Lgs n. 61 dell'8 aprile 2010.

3. Nella designazione del vino Chianti Classico 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. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4. Per il vino "Chianti Classico" con menzione Gran Selezione~~,~~ è consentito inoltre l'uso in etichetta di una delle seguenti unità geografiche aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale è definita nell'allegato 3 al presente disciplinare:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli.

Le unità geografiche Lamole, Montefioralle e Vagliagli sono utilizzabili in etichetta a decorrere dalla fine del terzo anno dall'entrata in vigore della presente modifica del disciplinare. Alla conclusione di tale periodo, le aziende con vigneti ricadenti nelle predette unità, che per almeno una vendemmia nel triennio precedente abbiano utilizzato in etichetta i nomi delle rispettive Unità Greve o Castelnuovo Berardenga, possono continuare tale

esclusivo utilizzo in via definitiva, a condizione che tale scelta sia comunicata al Consorzio di tutela ed all'Organismo di certificazione competente.

Nella etichettatura e presentazione dei vini Chianti Classico di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati o collettivi, purché non si confondano con le unità geografiche aggiuntive, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo e non siano tali da poter trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo.

Nella etichettatura e presentazione del vino Chianti Classico Gran Selezione, il nome dell'Unità Geografica Aggiuntiva dovrà essere riportato in etichetta nel medesimo campo visivo delle indicazioni obbligatorie.

L'Unità Geografica Aggiuntiva dovrà seguire la menzione tradizionale "Gran Selezione".
I caratteri per l'indicazione delle Unità Geografiche Aggiuntive devono avere un'altezza non superiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Chianti Classico e la menzione Gran Selezione.

5. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Chianti Classico" per l'immissione al consumo deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

6. Nell'etichettatura è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari, ad eccezione di quelle previste nel presente disciplinare.

7. Il termine "Classico" nell'etichettatura dei vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare deve sempre seguire la parola Chianti ed essere riportato in caratteri tipografici uguali a quelli utilizzati per questa.

## Articolo 8
## Confezionamento

1. Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo bottiglia bordolese

in tutti i formati ammessi e fiasco toscano come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 1 comma 2 lett. c) della legge 82 del 20 febbraio 2006**.**
Sono inoltre consentite altre forme di bottiglie tradizionali consone ai caratteri di un vino di pregio, su apposita autorizzazione del Consorzio di Tutela alle ditte richiedenti.

2. L'uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino "Chianti Classico" Riserva e del vino "Chianti Classico" Gran Selezione.

3. Per il confezionamento del vino "Chianti Classico" deve essere usato esclusivamente il tappo a sughero raso bocca. Fanno eccezione i recipienti con tappi a corona o capsule a strappo per le capacità fino a litri 0,250.

## Articolo 9
## Legame con il territorio

**A) <u>Informazioni sulla zona geografica</u>**

A1) Descrizione dei <u>fattori naturali</u> rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare, fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa e Castelnuovo Berardenga.
Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei fiume Ombrone e Arbia.
*Morfologicamente* l'ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. *Geologicamente,* il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.
Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.
L'*orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.
*Il clima* è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quando non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine

piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.
La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legale al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.
Del vino che nasce in questa terra se ne fa menzione a partire dal 1200 su manoscritti, cronache, documenti storici. Al 1398 risale il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. Già nel '600 le esportazioni in Inghilterra non erano più occasionali.
La zona di produzione del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita per legge, con un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III. Detto bando specificava i confini delle zone entro i quali potevano essere prodotti i vini *Chianti* ("*per il Chianti è restato determinato e sia. Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena")* ed istituiva una *congregazione* di vigilanza sulla produzione la spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore dei *Consorzi).*
Fino a tutto il 1700 il vino della zona del Chianti veniva prodotto utilizzando solo le uve del vitigno sangiovese; dai primi anni del 1800 si iniziò ad applicare la pratica di mescolare varietà diverse di uve per migliorare la qualità del vino prodotto.
In quel periodo vennero sperimentate varie miscele, ma fu il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 a divulgare la composizione da lui ritenuta più idonea per ottenere un vino rosso *piacevole, frizzante e di pronta beva* e che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangioveto (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l'applicazione della pratica del *governo all'uso Toscano*.
Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi, ottenendo prodotti che, in un primo tempo, venivano chiamati all' "uso Chianti", e che in seguito, vennero addirittura venduti come Chianti *tout court*.
Il famoso vino prodotto nella zona geografica del Chianti veniva quindi "imitato" in altre parti della Toscana rendendo necessaria la creazione di un organismo che lo tutelasse dai plagi. A tale scopo il 14 maggio 1924 un gruppo di 33 produttori dà vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine. Nel 1932 un decreto interministeriale riconobbe al

vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione "Classico" in quanto prodotto nella zona storica. Fu quindi in questa occasione che per la prima volta venne definitiva la denominazione Chianti Classico.
A conclusione di un iter durato 70 anni con il decreto 5 agosto 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.
I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, tanto che il vino Chianti Classico può essere prodotto anche con il 100% di questo vitigno perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva. A questo proposito nel 1987 ha avuto inizio un importantissimo Progetto di ricerca denominato "Chianti Classico 2000" che ha selezionato ed omologato nuovi cloni di Sangiovese e Colorino.
Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal guyot e da una sua derivazione denominata "archetto toscano" e dal cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 ettolitri di vino) che risultano essere le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia mentre per la Riserva si devono attendere 24 mesi di cui almeno 3 con affinamento in bottiglia.
La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

**B) Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il vino Chianti Classico profumato, fruttato, rotondo di color rosso intenso di sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12% e con discreta acidità.

**C) Descrizione dell'interazioni causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)**

Il Sangiovese che compone prevalentemente il vino Chianti Classico è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha quindi il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco che gli derivano dalla componente calcarea.
Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate,

consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica.
La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che generalmente non scendono al di sotto dei 12°.
Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche.
La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

1. Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia Srl – società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 ROMA
Tel.: +39 06 45437975;
Fax: +39 06 45438908;
e-mail: info@valoritalia.it

2. La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

**Allegato 1**

Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG Chianti Classico

| Nome |
|---|
| ABRUSCO N. |
| ALEATICO N. |
| ALICANTE BOUSCHET N. |
| ALICANTE N. |
| ANCELLOTTA N. |
| BARBERA N. |
| BARSAGLINA N. |
| BONAMICO N. |
| BRACCIOLA NERA N. |
| CABERNET FRANC N. |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| CALABRESE N. |
| CALORIA N. |
| CANAIOLO NERO N. |
| CANINA NERA N. |
| CARIGNANO N. |
| CARMENERE N |
| CESANESE D'AFFILE N. |
| CILIEGIOLO N. |
| COLOMBANA NERA |
| COLORINO N. |
| FOGLIA TONDA N. |
| GAMAY N. |
| GROPPELLO DI S. STEFANO N. |
| GROPPELLO 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. |
| MONDEUSE N. |
| MONTEPULCIANO N. |
| PETIT VERDOT N. |
| PINOT NERO N. |
| POLLERA NERA N. |

| |
|---|
| PRUGNOLO GENTILE N. |
| PUGNITELLO |
| REBO N. |
| REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. |
| SAGRANTINO N. |
| SANFORTE N. |
| SCHIAVA GENTILE N. |
| SYRAH N. |
| TEMPRANILLO N. |
| TEROLDEGO N. |
| VERMENTINO NERO N. |

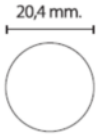
**Allegato 2**

RAGGIERA: VERNICE LUCIDA TRASPARENTE (NON SPESSORATA)
N.B. il colore azzurro non viene stampato ma ha la sola funzione di simulare la verniciatura trasparente su fondo bianco




VERNICE LUCIDA TRASPARENTE SPESSORATA
ricopre tutta la grafica (gallo, cornice e scritte) ad eccezione della parte centrale bianca dove è inserita la raggiera

20,4 mm.






NEI CASI IN CUI NON SIA POSSIBILE APPLICARE LE VERNICIATURE TRASPARENTI, LA RAGGIERA VIENE ASSOTTIGLIATA SULLE PUNTE E STAMPATA IN PANTONE WARM GRAY 2






**Allegato 3**

1. U.G.A. Castellina

I confini della UGA di Castellina coincidono con i confini amministrativi del comune di Castellina in Chianti.

2. U.G.A. Castelnuovo Berardenga

Partendo dal ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia in località Pianella, il confine della U.G.A. segue, direzione nord est, quello amministrativo del Comune di Castelnuovo Berardenga e quindi quello della zona di produzione del vino Chianti Classico DOCG fino a raggiungere il torrente Arbia a sud dell'abitato di Pianella. Da qui il confine segue per un breve tratto il corso del fiume Arbia in direzione nord fino al ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia.

3. U.G.A. Gaiole

I confini della UGA di Gaiole coincidono con i confini amministrativi del comune di Gaiole in Chianti.

4. U.G.A. Greve

Partendo dalla confluenza del "Fosso delle Spugne nel fiume "Greve", il confine dell'UGA risale il corso del fiume "Greve", in direzione sud, passando attraverso l'abitato di Greve in Chianti fino al toponimo Molino (delle due Colte); risale il borro della Luicella in direzione nord-est fino all'imbocco di un sentiero che procede in direzione ovest fino all'incrocio fra la strada Comunale di Lamole e la strada vicinale per Casole, a sud ovest dell'abitato di Castellinuzza.

Da tale incrocio il confine segue un sentiero che si addentra nel bosco, in direzione nord, che si congiunge alla vecchia strada "Comunale delle Corti" alla quota di 420 mslm, ad est del toponimo di Prenzano; segue quindi il percorso della strada "Comunale delle Corti" in direzione nord est passando a nordovest dell'abitato di Castellinuzza, attraversando il borro della Lastra e raggiungendo la casa denominata Le Lastre. Seguendo ancora la strada "Comunale delle Corti" il confine arriva fino al "Borro dell'Anderiglia"; risale il corso del "Borro dell'Anderiglia" e il corso del "Borro delle Palacce" in direzione est; dall'origine del borro, proseguendo per circa 50 metri in direzione est il confine raggiunge la strada poderale posta a valle del toponimo "Poggio Corvo" e seguendo detta strada in direzione sud – est, attraversa il borro delle Ramacce in prossimità del Piano di Lettieri, ad ovest del toponimo "Fattoria di San Michele". Il confine prosegue quindi su un sentiero, che sempre in direzione sud – est si congiunge alla strada vicinale da Lamole a S. Michele a una quota di 839 metri; da lì segue in direzione sud – ovest la strada vicinale da Lamole a S. Michele per circa 700 metri fino all'imbocco di una strada poderale che, procedendo in direzione sud – est, si ricongiunge con la strada vicinale di Pian dell'Ospedale, che segue in direzione sudest fino al ricongiungimento con i confini amministrativi del Comune di Greve in Chianti. Da qui, segue il confine amministrativo in verso antiorario fino alla confluenza del fosso delle Spugne nel torrente Greve.

5. U.G.A. Lamole

Il confine della U.G.A di Lamole, partendo dal toponimo "Il Sodo", segue la strada "comunale di Bracciano" in direzione ovest per circa 350 metri per poi seguire in direzione nord est il fosso che si immette come primo affluente di sinistra nel Torrente Greve in prossimità di Casa Le Volpaie. Da qui segue quindi il percorso del torrente Greve in direzione nord fino all'immissione del "Borro della Luicella" in prossimità del toponimo Molino (delle due Colte) e risale il borro della Luicella in direzione nord-est fino all'imbocco di un sentiero che procede in direzione ovest fino all'incrocio fra la strada Comunale di Lamole e la strada vicinale per Casole, a sud ovest dell'abitato di Castellinuzza.

Da tale incrocio il confine segue un sentiero che si addentra nel bosco, in direzione nord e che si congiunge alla vecchia strada Comunale delle Corti alla quota di 420 mslm, ad est del toponimo di Prenzano. Il confine segue quindi il percorso della strada Comunale delle Corti in direzione nord est passando a nordovest dell'abitato di Castellinuzza, attraversando il borro della Lastra e raggiungendo la casa denominata Le Lastre. Seguendo ancora il tracciato della strada Comunale delle Corti il confine arriva fino al Borro dell'Anderiglia.

Da questo punto il confine risale il corso del Borro dell'Anderiglia e quindi il corso del Borro delle Palacce in direzione est. Dall'origine del borro, proseguendo per circa 50 metri in direzione est, il confine raggiunge la strada poderale posta a valle del toponimo Poggio Corvo e seguendo detta strada in direzione sud – est, attraversa il borro delle Ramacce in prossimità del Piano di Lettieri, ad ovest della Fattoria di San Michele. Il confine prosegue su un sentiero, che sempre in direzione sud – est si congiunge alla strada vicinale da Lamole a S. Michele a una quota di 839 metri; da lì segue in direzione sud – ovest la strada vicinale da Lamole a S. Michele per circa 700 metri fino all'imbocco di una strada poderale che, procedendo in direzione sud – est, si ricongiunge con la strada vicinale di Pian dell'Ospedale, che segue in direzione sudest fino al ricongiungimento con i confini amministrativi del Comune di Greve in Chianti. Da qui, seguendo il confine amministrativo in direzione sudovest raggiunge il toponimo "Il Sodo".

6. U.G.A. Montefioralle

Partendo dal toponimo "Casa La Paurosa", all'incrocio della S.P. 118 "Panzano – Testalepre" e la S. C. "del Castello di Montefioralle", il confine della U.G.A. di Montefioralle segue in direzione nord ovest il confine amministrativo del Comune di Greve in Chianti, rappresentato dalla S.P. 118 "Panzano – Testalepre", dal fosso delle Fontanelle e poi dal fosso delle Spugne, fino alla sua confluenza nel Torrente Greve.

Da qui il confine dell'UGA risale il corso del Torrente Greve, in direzione sud, passando attraverso l'abitato di Greve in Chianti fino al toponimo "Ponte nuovo", in corrispondenza del Borro della Rimbecca. Segue quindi il corso del Borro della Rimbecca per tutta la sua lunghezza e, una volta raggiunto il punto iniziale continua in linea retta fino a trovare il sentiero che si snoda in prossimità del crinale di Punta Pernano, fra i toponimi Panzanello e Pernano e costeggia il lato esposto a nord ovest di "Punta Pernano", per poi ricongiungersi alla Strada Provinciale 118 a sud del toponimo Santa Teresa.

Il confine prosegue lunga la S.P. 118 per circa 1,4 km in direzione nord, per poi svoltare ad est nella strada vicinale dell'Acquadiaccia fino a raggiungere, con una strada poderale, il toponimo "Casa Acquadiaccia". Da questa il confine segue una strada interpoderale in direzione nord-ovest per circa 120 metri per poi svoltare ad est in direzione del toponimo "Casalone", sempre su strada interpoderale per circa 100 metri; quindi svolta in direzione nord ovest e procede seguendo la strada poderale che delimita il bosco fino a raggiungere la quota di 500 mslm da qui, in linea retta, raggiunge lo spigolo nord est del fabbricato ovest del toponimo "Le Fate"; segue il percorso della strada privata di accesso fino alla strada Comunale del Castello di Montefioralle e ne segue l'andamento in direzione ovest fino al ricongiungimento alla S.P. 118 in prossimità di Casa La Paurosa.

7. U.G.A. Panzano

Partendo dal toponimo "Casa La Paurosa", all'incrocio della S.P. 118 "Panzano – Testalepre" e la S. C. "del Castello di Montefioralle", il confine della U.G.A. di Panzano procede in direzione ovest seguendo il confine amministrativo del Comune di Greve in Chianti e continuando a seguire il confine comunale in direzione sud ed est fino a raggiungere il toponimo "Il Sodo", sulla strada "comunale di Bracciano". Da questo punto il confine segue la strada "comunale di Bracciano" in direzione ovest per circa 350 metri per poi seguire in direzione nord est il fosso che si immette come primo affluente di sinistra nel torrente "Greve" in prossimità di Casa Le Volpaie. Da qui il confine segue verso nord il percorso del torrente Greve fino al toponimo "Ponte Nuovo", in corrispondenza dell'immissione del "Borro della Rimbecca". Segue quindi il corso del borro della Rimbecca per tutta la sua lunghezza e, una volta raggiunto il punto iniziale continua in linea retta fino a trovare il sentiero che si snoda in prossimità del crinale di Punta Pernano, fra i toponimi Panzanello e Pernano, costeggia il lato esposto a nord ovest di "Punta Pernano", per poi ricongiungersi alla Strada Provinciale 118 a sud del toponimo Santa Teresa.

Il confine prosegue lunga la S.P. 118 per circa 1,4 km in direzione nord, per poi svoltare ad est nella strada vicinale dell'Acquadiaccia e fino a raggiungere, con una strada poderale, il toponimo "Casa Acquadiaccia". Da questa il confine segue una strada interpoderale in direzione nord-ovest per circa 120 metri per poi svoltare ad est in direzione del toponimo "Casalone", sempre su strada interpoderale per circa 100 metri , quindi svolta in direzione nord ovest e procede seguendo la strada poderale che delimita il bosco fino a raggiungere la quota di 500 mslm da qui, in linea retta, raggiunge lo spigolo nord est del fabbricato ovest del toponimo "Le Fate"; segue il percorso della strada privata di accesso fino alla strada Comunale del Castello di Montefioralle e ne segue l'andamento in direzione ovest fino al ricongiungimento alla S.P. 118 in prossimità di Casa La Paurosa.

8. U.G.A. Radda

I confini della UGA di Radda coincidono con i confini amministrativi del comune di Radda in Chianti.

9. U.G.A. San Casciano

I confini della UGA di San Casciano coincidono con i confini della zona di produzione del vino Chianti Classico DOCG compresa nei limiti amministrativi del comune di San Casciano in Val di Pesa.

10. U.G.A.  San Donato in Poggio

I confini della UGA di San Donato in Poggio coincidono con i confini della zona di produzione del vino Chianti Classico DOCG compresa nei limiti amministrativi dei comuni di Barberino Tavarnelle e Poggibonsi.

11. U.G.A. Vagliagli

Partendo dal ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia in località Pianella e procedendo in direzione nordovest, i confini della U.G.A. di Vagliagli seguono i confini del limite amministrativo Comunale per la parte ovest del territorio comunale, fino alla confluenza del Borro di Querciola nel Torrente Arbia. Da qui il confine della U.G.A. segue per un breve tratto il corso del fiume Arbia in direzione nord fino a ricongiungersi al limite comunale al ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia.