

Disciplinare di produzione - Chianti DOCG

D.M. 5 agosto 1996

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti"

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".

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" è riservata ai vini "Chianti", già riconosciuti a denominazione di origine controllata con D.P.R. 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino "Chianti" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione di vitigni:

- Sangiovese: dal 75 al 100%

- Canaiolo nero: fino al 10%

- Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente: fino al 10%.

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle unità amministrative della zona di produzione delle uve e presenti nei vigneti nella misura massima del 10% del totale delle viti purché non modifichino le caratteristiche specifiche del "Chianti".

I sestri d'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. E' vietata qualsiasi pratica di forzatura.

La produzione massima di uve ammesse per la produzione del vino "Chianti" non deve essere in media superiore a 4 Kg per ceppo e con produzione massima di 90 q per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Per la produzione del vino "Chianti" con riferimento alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" e "Rufina", i suddetti limiti sono fissati mediamente a 3 Kg per ceppo e rispettivamente a quintali 80 per ettaro di coltura specializzata.

Per il vino "Chianti Superiore" la resa è ridotta a quintali 75 per ettaro.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 3.300 viti per ettaro, e non potranno produrre mediamente più di Kg 3 di uva per ceppo.

Per gli impianti esistenti alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione con numero di ceppi inferiore a 3.300 la produzione massima per ceppo mediamente è Kg 5.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute 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 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 denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle Risorse agricole, Alimentari 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.

Non si potranno produrre "Chianti" e "Chianti Superiore" dai vigneti iscritti all'Albo dei Vigneti del "Chianti Classico".

In deroga a tale divieto è tuttavia consentito che contemporaneamente alla denuncia delle uve o alla dichiarazione di produzione del vino di cui all'articolo 16 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, e comunque entro e non oltre il 15 Dicembre dell'anno di raccolto, i produttori dell'uva o del vino possano rinunciare alla specificazione "Classico" nei confronti della denominazione generale "Chianti" e in quanto esista la compatibilità per base ampelografica. Tale denuncia, che è irrevocabile per l'annata di riferimento, è relativa a tutta o a parte della produzione aziendale e comporta separata annotazione della quantità e dei vasi vinari in cui essa è conservata nel registro di produzione o di carico e scarico.

Entro lo stesso termine del 15 Dicembre il produttore dell'uva o del vino deve comunicare gli estremi delle predette quantità all'Ispettorato Repressione Frodi, alle Camere di Commercio detentrici dell'Albo del "Chianti" e del "Chianti Classico", competenti per territorio.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" corrisponde a quella prevista nell'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al Decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata "Chianti". Tale zona è delimitata come appresso

Ai sensi dell'articolo 5 della Legge 10 febbraio 1992, n° 164, la zona di origine più antica è disciplinata esclusivamente dalla regolamentazione separata autonoma per essa prevista.

La rispondenza a tale regolamentazione ed alle relative condizioni produttive è comunque obbligatoria, anche nel caso della scelta di cui al precedente articolo 2 per la commercializzazione come "Chianti" senza specificazioni e menzioni aggiuntive.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini "Chianti" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire all'uva, al mosto e al vino 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, situati ad un'altitudine non superiore a 700 m, sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo marnosi, da scisti argillosi e da sabbia.

Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono conseguentemente essere iscritti nel predetto Albo, i vigneti situati in pianura indipendentemente dalla quota altimetrica, in terreni umidi, su fondi valle ed infine in terreni a predominanza di argilla pliocenica e comunque fortemente argillosi.

Qualora si faccia uso della specificazione "Superiore" o delle specificazioni geografiche per le quali sono previste caratteristiche e condizioni produttive particolari, le situazioni ambientali e di impianto dei vigneti devono essere rispondenti alle suddette caratteristiche e condizioni.

I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino "Chianti" solo a partire dal terzo anno dell'impianto e qualora portino il riferimento alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" e "Rufina" e con la specificazione "Superiore" solo a partire dal quarto anno.

Articolo 5.

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi anche soltanto in parte nella suddetta zona delimitata.

L'uso delle menzioni geografiche relative alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" e "Rufina", in aggiunta alla D.O.C.G. "Chianti", è consentito in via esclusiva al vino prodotto nelle relative zone delimitate dall'articolo 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.

E' inoltre consentito, su autorizzazione del Ministero delle Risorse agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, previa istruttoria della Regione Toscana, che le suddette operazioni siano effettuate in cantine situate al di fuori dei territori di vinificazione suddetti, ma non oltre 10 Km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Chianti" e "Chianti" con riferimento alle sottozone di cui al precedente comma.

Le operazioni di conservazione, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di invecchiamento per i vini "Chianti" con riferimento alle sottozone e alla specificazione "Superiore" devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione di cui ai commi 1, 2 e 3.

Tuttavia, tali operazioni, anche se separatamente, sono consentite su autorizzazione Ministero delle Risorse agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, previa istruttoria della Regione Toscana, a cantine preesistenti da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, imbottigliatrici di vino "Chianti", anche con riferimento alle sottozone, situate nell'ambito della Regione Toscana. Il vino "Chianti" e "Chianti" con riferimento alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" non potranno essere immessi al consumo anteriormente al 1 marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.

I vini "Chianti" con riferimento alle sottozone "Colli Fiorentini" e "Rufina" e alla specificazione "Superiore" non potranno essere immessi al consumo anteriormente al 1 giugno dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.

Articolo 6.

Le uve destinate alla vinificazione devono essere sottoposte a preventiva cernita, se necessario, in modo da assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5 gradi per il "Chianti", di 11 gradi per il "Chianti" con le sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" e "Rufina" e la specificazione "Superiore".

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del "governo all'uso Toscano", che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni di cui all'articolo 2, leggermente appassite.

Per i vini che per le loro caratteristiche vengono destinati al consumo entro l'anno successivo alla vendemmia, per i quali si intenda usare nell'etichetta la specificazione "governato" o termini consimili autorizzati dal Ministero delle Risorse agricole, Alimentari 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".

Articolo 7.

E' 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 precedente articolo 2.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino "Chianti" originario, la quale potrà essere presa in carico come vino da tavola.

Articolo 8.

Il vino, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 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, asciutto (con un massimo di 4g/l di zuccheri riduttori), sapido, leggermente tannico, che si

affina con il tempo al morbido vellutato. Il prodotto dell'annata che ha subito il "governo" presenta vivezza e rotondità;

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 per il vino "Chianti" e per i vini "Chianti" con le sottozone "Colli Aretini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano" e 12 per i vini "Chianti" con le sottozone "Colli Fiorentini", "Rufina" e la specificazione "Superiore";

- Acidità totale minima: 5 g/l;

- Estratto secco netto minimo: 20 g/l per il vino "Chianti" e 22 g/l per tutti i vini "Chianti" con le sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina" e per la specificazione "Superiore".

Articolo 9.

Il vino "Chianti", escluso quello con la specificazione "Superiore", iscritto al relativo Albo, se sottoposto ad invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia, può aver diritto alla qualifica "riserva" purché all'atto dell'immissione al consumo abbia un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12 gradi. I vini "Chianti" con le specificazioni geografiche "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina", per aver diritto alla qualifica "riserva" dovranno avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5 gradi.

Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 10.

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Vecchio" e simili.

E' tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente e di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Nella designazione dei vini "Chianti", anche seguiti dal riferimento ad una delle sottozone e alla specificazione "Superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata all'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.

Successivamente è stata introdotta la sottozona MONTESPERTOLI (prov. di Firenze).