

## CHIANTI CLASSICO

Il territorio di produzione del vino Chianti Classico è il cuore collinare della Toscana Centrale tra la città di Firenze (a nord) e quella di Siena (a sud); tra le vallate della Greve, della Pesa e dell'Elsa (a ovest), e i monti del Chianti (ad est).

In questa terra già abitata da Etruschi e Romani, si trovano numerose vestigia di questi popoli già dediti alla coltivazione della vite. Terra di battaglia tra Siena e Firenze in tempi Medievali, furono costruiti borghi, castelli, roccaforti, trasformati poi, in tempi di pace, in ville e dimore ancora visibili. In quel periodo si intensifica la coltivazione del vigneto fino a far divenire il vino Chianti Classico il perno dell'economia e cominciando la commercializzazione in tutto il mondo conosciuto.

Il primi documenti ufficiali riguardanti transazioni di vino del Chianti Classico sono datati intorno al 1300, per svilupparsi progressivamente. Ma è intorno al 1700 che, con la rinascita agraria della Toscana e l'organizzazione del lavoro a mezzadria, la sistemazione podereale e la costruzione di case coloniche, consacrano definitivamente la zona alla coltivazione della vite.

**Zona:** La delimitazione della zona vinicola è sancita in un Decreto Ministeriale del 1932 che definisce il Chianti Classico "zona di origine più antica", comprendendo in tutto od in parte i comuni di:

Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa

In tale decreto vengono fissati anche i metodi di coltivazione, gli uvaggi presenti ed i massimali di produzione, oggi fissati in HL 52,5 ad ettaro. Nel 1984 il Chianti Classico ottiene la denominazione di origine controllata e garantita. Tale denominazione oltre all'origine, garantisce la qualità del vino Chianti Classico, tramite analisi chimiche ed assaggi da esperti degustatori.

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore:** intensamente vinoso, anche con profumo di mammola, spiccato, e con pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

**Gusto:** armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato;

### **Caratteristiche chimiche:**

**Zuccheri:** massimo di 4 gr./litro di zuccheri riduttori;

**Estratto secco totale minimo:** 2,3%;

**Acidità totale minima:** 5 per mille.

Di buona alcolicità, la gradazione minima è di 12° per il vino Chianti Classico d'annata e di 12,5° per quello della riserva.

### **Note:**

L'uva più importante che contribuisce a creare il Chianti Classico con una percentuale che dal 75 giunge al 90% è il Sangiovese. E' questo un vitigno di ormai certa origine toscana e che oggi contraddistingue tutti i più importanti vini rossi Doc e Docg dell'Italia centrale. E' però un'uva molto sensibile ai fattori esterni, si tratti di terreno o di clima, la sua maturazione non è certo precoce ed anche discontinua; è però raro individuare un altro vitigno che sappia così bene interpretare le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a seconda del terreno su cui nasce, cosicché un bouquet floreale rimanda alle arenarie, i frutti di bosco al calcare, il tabacco fresco al tufo. Ma sempre si deve ritrovare, quale che sia la zona di origine, quel sentore di viola mammola che lo stesso disciplinare di produzione individua come elemento caratterizzante e specifico del Chianti Classico.

Degustare il Chianti Classico a temperatura ambiente magari con l'utilizzo di un ballon medio. Mentre la riserva è da stapparsi qualche ora in anticipo degustandola con l'aiuto di un ballon grande.

### **Abbinamenti:**

Da preferirsi con piatti strutturati, in particolare con arrostiti o spiedi di carni rosse in genere, ottimo anche con carni alla griglia (classico l'abbinamento con la famosissima bistecca alla Fiorentina), con formaggi di media stagionatura o cacciagione.

## Chianti Classico

The production zone is the hilly terrain in the heart of Tuscany between the cities of Firenze (north) Siena (south); and valleys of Greve, Pesa and Elsa (west) and Chianti hills (east)

As far back as Etruscan and Roman times grapes were cultivated and wines produced in this area. Then, during the period of wars between Siena and Florence, castles were built throughout the area, which were then transformed, in time of peace, into villas. In this period wine-production was intensified, became the mainstay of the local economy and Chianti Classico became famous throughout the world. First documents, regarding wine deals, go back to 1300 and increased year by year. But it was in 1700, with Tuscany agricultural renewal, the sharecroppers, the reclassification in "podere" and so the construction of new farms, that the zone was definitively dedicated to the vineyards.

**Zone:** Delimitation of production zone is provided by laws in 1932 that fixes Chianti Classico as "Oldest origin zone" and that regards, for the whole or in portion, the county of: Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa.

That laws provided even for cultivation methods, grapes and maximum production allowed, nowadays fixed in HL 52,5 per Ha. In 1984 the wine gets the denominazione di origine controllata e garantita. That guarantee, beyond the origin, the quality through chemical analysis and tasting exams by special commission.

### **Chemical features:**

**Colour:** Bright Ruby red, tending to garnet with ageing;

**Smell:** Strongly winery, violet traces and marked character of refinement with ageing.

**Taste:** harmonic, dry, savoury and slightly tannic, refining to soft and velvety with ageing

### **Chemical features:**

**Sugar:** max 4 gr/lt;

**Estratto secco totale minimo:** 2,3%;

**Total acidity:** 5 per mille.

With a good alcoholic content at least 12% but while "riserva" 12,5%

### **Note:**

The main grapes constituting the Chianti Classico in percentage from 75% up to 90% in Sangiovese. This grapes native in Tuscany is the main constitution of the most important red wine of central Italy. However is very sensitive to outside factors, climate or terrain, with a long and difficult maturation; but rarely we can find another grapes able to interpret different terrain features and consequentially changing its flavours; flower bouquet from sandstone, soft fruit from limestone, fresh tobacco from volcanic tufa. Anyway, no matter from which origin zone, there always should be the violet trace provided from the Disciplinary of production itself.

To be drunk at room temperature, using a medium balloon. Instead riserva has to be opened 1 hour in advance using a big balloon.

### **Combining:**

Preferable with structured dishes, particularly with red meats roasted or on the spit, optimal with grilled meat (well-know its combining with famous Fiorentina steak), with medium aged cheeses or game.