

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

« CHIANTI »

Riconosciuto con Decreto 10 marzo 2003 (Gazzetta Ufficiale n. 73 del 28 marzo 2003)

Articolo 1

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 nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini "Chianti" devono essere ottenuti 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: minimo 75%;

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 provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nelle unità amministrative della zona di produzione delle uve e presenti nei vigneti nella misura massima del 15% del totale delle viti per il vino "Chianti" e del 20% per i vini "Chianti" con riferimento alle sottozone e alla specificazione aggiuntiva "Superiore" purché non venga superato il limite del 10% per ogni singolo vitigno e non modificano le caratteristiche specifiche del "Chianti", anche con riferimento a sottozone e specificazioni aggiuntive.

I sestri 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.

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

Per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" con riferimento alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina" e "Montespertoli", i suddetti limiti sono fissati mediamente a kg 3 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 3,00 di uva per ceppo.

Per il "Chianti" Superiore i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro e non potranno

produrre mediamente più di kg 2,2 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 è mediamente kg 5.

Nelle 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 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.

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 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. 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 della 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 del 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 rinuncia, 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 della 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:

... omissis ...

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 o menzioni aggiuntive.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Chianti" 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.

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 metri 700, sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareomarnosi, 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 e 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 a denominazione di origine controllata e garantita "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", "Rufina" e "Montespertoli" 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", "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'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.

È inoltre consentito, su autorizzazione del 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 – sentita la Regione Toscana, che le suddette operazioni per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio di vinificazione suddetto, ma non oltre dieci chilometri in linea d'aria dal confine previsto per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" purché nell'ambito della regione Toscana.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" con riferimento alle sottozone, le suddette operazioni, autorizzate nei termini di cui al precedente comma, possono essere effettuate non oltre venticinque chilometri dal perimetro delle relative sottozone, purché all'interno delle zone di produzione delimitate per la denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" e per la denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", 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, per quanto riguarda le sottozone, uve di propria produzione idonee alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti".

Tuttavia, tali operazioni, anche se separatamente, sono consentite su autorizzazione del 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, sentita la Regione Toscana, a cantine preesistenti da almeno cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, imbottigliatrici di vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" con riferimento alle sottozone e alla specificazione "Superiore", situate nella/e provincia/e interessata/e e limitrofe nell'ambito della regione Toscana.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” e i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” con i riferimenti alle sottozone “Colli Aretini”, “Colli Senesi”, “Colline Pisane” e “Montalbano” non potranno essere immessi al consumo anteriormente al 1 marzo dell’annata successiva a quella di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” con i riferimenti alle sottozone “Colli Fiorentini”, “Rufina”, e alla specificazione “Superiore” non potranno essere immessi al consumo prima del 1 settembre dell’annata successiva a quella della produzione delle uve, dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno due mesi. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” con il riferimento alla sottozona “Montespertoli” non potrà essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell’annata successiva a quella di produzione delle uve.

Articolo 6

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti”, dell’11% per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” con i riferimenti alle sottozone “Colli Aretini”, “Colli Fiorentini”, “Colli Senesi”, “Colline Pisane”, “Montalbano”, “Rufina” e “Montespertoli” e dell’11,5% per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” con 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 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”.

Articolo 7

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 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

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti”, all’atto dell’immissione al consumo, devono 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 4 g/l di zuccheri riduttori), 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% per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Chianti” e per i vini “Chianti” con i riferimenti alle sottozone “Colli Aretini”, “Colli Senesi”, “Colline Pisane” e “Montalbano” e 12% per i vini “Chianti” con i riferimenti alle sottozone “Colli Fiorentini”, “Rufina”, “Montespertoli” e con la specificazione “Superiore”;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" e 21 g/l per tutti i vini con i riferimenti alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Fiorentini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Rufina", "Montespertoli" e 22 g/l per il vino con la specificazione "Superiore".

Articolo 9

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti", 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 del 12%.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" con i riferimenti alle sottozone "Colli Aretini", "Colli Senesi", "Colline Pisane", "Montalbano", "Montespertoli" per aver diritto alla qualifica "riserva", dovranno essere sottoposti ad un invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia e dovranno avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,5%.

Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" con i riferimenti alle sottozone "Colli Fiorentini" e "Rufina" l'invecchiamento previsto dovrà essere effettuato per almeno sei mesi in botte e tre in bottiglia. 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 nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio" e simili.

È tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o 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 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.

Per i vini "Chianti" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro.

L'uso della denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" non è consentito, all'atto dell'immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume nominale superiore a 5 litri.

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.

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti" anche con i riferimenti alle sottozone e specificazioni aggiuntive, per le capacità pari o superiori a litri 0,375 è consentito l'imbottigliamento solo nella bottiglia "bordolese" fino a 5 litri e nel "fiasco toscano" fino a 2 litri. Solo per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti", senza specificazioni geografiche o aggiuntive, recipienti in vetro diversi potranno essere autorizzati dal Comitato nazionale vini, su proposta degli organismi di tutela,

Consorzio o Consiglio interprofessionale, anche ai fini di eventuali periodi transitori di uso e/o di smaltimento.
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'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

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".

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini "Chianti", deve figurare l'annata di produzione delle uve.