

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO".

Art. 1

La denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" puo' essere integrata dalle specificazioni "occhio di pernice" e "riserva".

Art. 2

La denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" e/o "riserva" sono riservate ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Vin Santo del Chianti Classico":

Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca e rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Firenze e Siena, fino ad un massimo del 30%

"Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice":

Sangiovese: minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, a bacca rossa o bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Firenze e di Siena fino ad un massimo del 50%.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" e/o "riserva" devono essere prodotte nei terreni dell'intero territorio del Chianti Classico, delimitato con decreto interministeriale 31 luglio 1932.

Tale zona e' cosi' 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 province 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 e' 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 ca' Biricuccie Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S. Donato-Tavarnelle 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.

Art. 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Vin Santo del Chianti classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" e/o "riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti di giacitura collinare e orientamento adatti, i cui terreni - situati ad una 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.

3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4. Sono esclusi i sistemi espansi.

5. I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.350 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare i 3 kg.

6. E' vietata ogni pratica di forzatura.

7. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare i 100 q.li. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

9. La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

10. Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro, in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante e alla produzione per ceppo.

Art. 5

1. Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate nell'intero territorio del Chianti Classico di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Tuttavia, le operazioni di vinificazione sono consentite su autorizzazione del MiRAAF, previa istruttoria della regione Toscana, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 10 km in linea d'area 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 "Vin Santo del Chianti Classico" ottenute da vigneti propri.

2. La resa massima dell'uva in vino finito "Vin Santo del Chianti Classico" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno d'invecchiamento del vino.

3. Le uve provenienti dai vigneti iscritti all'albo del Chianti Classico DOCG possono essere destinate alla produzione dei vini "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" DOC, qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

Per il vino prodotto nel territorio di cui all'art. 3, avente diritto alla DOC "Vin Santo del Chianti Classico" e/o "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice", il termine "Classico" segue obbligatoriamente la denominazione di origine "Chianti" anche nella denuncia delle uve o nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

In deroga a tale obbligo, tuttavia, e' consentito che contemporaneamente alla denuncia delle uve o alla dichiarazione della produzione del vino, di cui all'art. 16 della legge n. 164/1992, e comunque entro e non oltre il 15 dicembre dell'anno stesso del raccolto, i produttori dell'uva o del vino possano rinunciare al diritto alla specificazione "Classico".

Tale rinuncia, che e' irrevocabile, si riferisce a tutta o parte della produzione aziendale e comporta separata annotazione della quantita' e dei vasi vinari in cui essa e' conservata nel registro di produzione o di carico e scarico.

4. Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale, puo' essere ammostata non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolto e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 27%;

la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo del Chianti Classico" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore ai 5 ettolitri; l'immissione al consumo del "Vin Santo del Chianti Classico" e del "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" non puo' avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del "Vin Santo del Chianti Classico riserva" non puo' avvenire prima del 1 novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

Art. 6.

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

colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato, con piu' pronunciata rotondita' per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo 16% di cui:

per il tipo secco: almeno il 14% svolto ed un massimo del 2% da svolgere;

per il tipo amabile: almeno il 13% svolto ed un minimo del 3% da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille nel tipo secco e 5 per mille nel tipo amabile;

acidita' volatile massima: 1,6 per mille;

estratto secco netto: minimo 21 per mille.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" occhio di pernice" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico volumico complessivo: minimo 17% di cui 14% svolto;
acidita' totale minima: 4 per mille;
acidita' volatile massima: 1,6 per mille;
estratto secco netto: minimo 26 per mille.

Art. 7.

1. Alle denominazioni di origine controllata di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.
2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e localita' comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato e' stato ottenuto.
4. I vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacita' non superiore a 0,750 litri.
5. Sulla confezione deve risultare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.