

Consorzio Vino Chianti

FIRENZE

Dal 1927

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

« VIN SANTO DEL CHIANTI »

Riconosciuto con Decreto 28 Agosto 1997 (Gazzetta Ufficiale n. 226 del 27 Settembre 2007.)

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» è 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» può essere integrata dalle specificazioni «Occhio di Pernice» e/o «riserva».

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«*Vin Santo del Chianti*»: 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, Siena, Pistoia, Arezzo, Pisa e Prato fino ad un massimo del 30%.

«*Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice*»: Sangiovese: minimo 50%.

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

Non si potrà produrre «Vin Santo del Chianti» dai vigneti iscritti all'albo del «Vin Santo del Chianti Classico».

In deroga a tale norma è consentito che, a livello di scelta vendemmiale, da farsi entro e non oltre il 15 dicembre dell'anno stesso del raccolto, si possa rinunciare, per la relativa annata di produzione, alla specificazione aggiuntiva «Classico» in favore della denominazione generale «Chianti», a condizione che: siano comunque rispettate le caratteristiche produttive della specificazione aggiuntiva «Classico»; vi sia esatta corrispondenza per singole iscrizioni all'albo dei vigneti fra le basi ampelografiche; la rinuncia della specificazione aggiuntiva «Classico» sia comunicata alle camere di commercio e agli uffici periferici dell'Ispettorato centrale per la repressione delle frodi competenti per territorio; che tale scelta, ove effettuata da un trasformatore di uve acquistate, sia basata su documenti accompagnatori nei quali il cedente le uve abbia già evidenziato la rinuncia per tale prodotto alla specificazione aggiuntiva «Classico»; che il relativo prodotto ottenuto sia preso in carico come tale nel registro e come tale denunciato nella denuncia di produzione dei vini.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» corrisponde a quella prevista dall'art. 3 del disciplinare annesso al decreto ministeriale 5 agosto 1996 pubblicato sul supplemento

ordinario n. 153 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 219 del 18 settembre 1996, con il quale sono stati modificati il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti» e approvati i disciplinari di produzione dei vini «Chianti» e «Chianti Classico».

Le sottozone «Colli Aretini», «Colli Fiorentini», «Colli Senesi», «Colline Pisane», «Montalbano» e «Rufina» sono delimitate nel decreto citato al precedente comma 1, mentre la sottozona «Montespertoli» rientrante nel comune di Montespertoli è così delimitata:

- il limite inizia all'incrocio del confine comunale di Montespertoli con la carrozzabile Fiano-Lucardo e passando per Casa Pini (quota 369), Podere Ghiole, il Quercione, Casanova (quota 236), le Fornacette, giunge al torrente Virginio. Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il Molino Baron del Nero, Molino La Barbara, Molino dell'Albero, Molino Torrebianca, Podere del Ponte, giunge sotto Podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto Podere Barrucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di Rio Rigonzi, si svolge ad ovest seguendo il confine comunale. Poco prima del Borro di Gricciano, il limite si innesta sulla strada per quota 82 e Palazzaccio. Dopo Palazzaccio piega a sud-est sulla strada per Ortimino passando da Gricciano, C. Paolo, C. Arzillo, Ortimino, Soderia, Chiesa di Ortimino, Casanova, fino all'incrocio con la strada per Nebbiano, dove il limite volge a sud seguendo il confine comunale. Il limite incontra la strada per Voltignano e Castelfiorentino e dall'incrocio di quota 70 segue la strada per Voltignano dove piega a sud-est sulla carreggiabile verso il cimitero, che segue fino a quota 69 ove incontra il confine comunale, che segue fino alla carrozzabile Fiano-Lucardo a quota 369.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. 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.

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. Sono esclusi i sistemi espansi. È vietata ogni pratica di forzatura.

I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i 4 kg. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 11 tonnellate per la denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» e le 10 tonnellate per le relative sottozone.

Nella annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» e «Vin Santo del Chianti» con il riferimento alle sottozone devono essere riportati nei rispettivi limiti di cui sopra - fermo restando il comune limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi - purché la produzione globale non superi del 20% i predetti limiti di produzione massima di uva per ettaro. Qualora siano superati i suddetti ulteriori limiti decade per gli interi quantitativi prodotti il diritto alla denominazione di origine controllata.

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.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 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 «Vin Santo del Chianti», è consentito in via esclusiva al vino prodotto nelle relative sottozone delimitate dall'art. 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 per le politiche agricole - 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 il «Vin Santo del 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 il «Vin Santo del Chianti», purché nell'ambito della regione Toscana.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del 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 «Vin Santo del Chianti» e per la denominazione di origine controllata «Vin Santo del 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, uve di propria produzione idonee alla produzione idonee dei vini «Vin Santo del Chianti» anche con riferimento alle sottozone.

Le operazioni di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di invecchiamento per i vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» con o senza riferimento alle sottozone devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente comma 1.

Tuttavia, tali operazioni, anche se separatamente sono consentite su autorizzazione del Ministero per le politiche agricole, 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 «Vin Santo del Chianti» anche con riferimento alle sottozone, situate nell'ambito della Regione Toscana.

La resa massima dell'uva in vino finito «Vin santo del Chianti» non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» e delle relative sottozone possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» e «Vin Santo del Chianti Occhio di pernice», qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue;

- l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale, può 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 per raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per il «Vin Santo del Chianti» e per la tipologia «Occhio di pernice» e al 27% per le relative sottozone; è ammessa una parziale disidratazione delle uve con aria ventilata;
- la vinificazione e l'invecchiamento del «Via Santo del Chianti» devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 5 ettolitri; dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio, può essere contenuto in altri recipienti.

L'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti» e del «Vin Santo del Chianti Occhio di pernice» non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; l'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti» riserva non può 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 totale minimo del 15,5%.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
- odore: etereo, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5% per il «Vin Santo del Chianti» e 16% per le relative sottozone di cui: per il tipo secco: almeno il 13% svolto ed un massimo del 3% da svolgere; per il tipo amabile: almeno il 13% svolto ed un minimo del 3% da svolgere;
- acidità totale minima: 4,5 per mille nel tipo secco e 5 per mille nel tipo amabile;
- acidità volatile massima: 1,6 per mille;
- estratto secco netto minimo: 21 per mille.

I vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Occhio di pernice» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: da rosa intenso a rosa pallido;
- odore: caldo, intenso;
- sapore: amabile o dolce, morbido, vellutato e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,5% per il «Vin Santo del Chianti Occhio di pernice» e 17% per le relative sottozone di cui almeno il 14% svolto;
- acidità totale minima: 4 per mille;
- acidità volatile massima: 1,6 per mille;
- estratto secco netto minimo: 26 per mille.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è 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.

E' 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.

È consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» anche con il riferimento alle sottozone devono essere immessi al consumo esclusivamente in botti di capacità non superiore a 0,750 litri confezionate e sigillate con tappo di sughero raso bocca.

È consentito riportare in etichetta le qualificazioni secco, abboccato, amabile, dolce, nel rispetto della normativa comunitaria.

Sulle confezioni dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti» anche con il riferimento alle sottozone deve risultare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.