

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Chianti (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**CHIANTI***Breve descrizione testuale*

Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento;
Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
Sapore: armonico, 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 (% vol):11,5; nella menzione riserva 12,0;
Estratto non riduttore minimo (g/l):20,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0.

*Caratteristiche analitiche generali**Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):**Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):**Acidità totale minima:*

4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona “COLLI ARETINI”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,5; nella menzione riserva 12,5 %vol. Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

CHIANTI sottozona “COLLI FIORENTINI”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol) 12,0; nella

menzione riserva 13,0;
Estratto non riduttore minimo (g/l):21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 23,0.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona “COLLI SENESI”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol):12,0; nella menzione riserva 12,5 5 vol; Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
	20,00

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona “COLLINE PISANE”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol)11,5; nella menzione riserva 12,5; Estratto non riduttore minimo (g/l):21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona “MONTALBANO”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol) 11,5; nella menzione riserva 12,5;
 Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona "MONTESPERTOLI"

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol): 12,0; nella menzione riserva 12,5 %vol; Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	

<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI sottozona “RUFINA”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; Sapore: armonico, 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 (% vol):12,0; nella menzione riserva 12,5 % vol; Estratto non riduttore minimo (g/l):21,0; con estratto non riduttore minimo nella menzione riserva di 22,0.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

CHIANTI “SUPERIORE”

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rubino vivace tendente al granata con l'invecchiamento; Odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con

più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
 Sapore: armonico, 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 (% vol):12,0
 Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,0

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

GOVERNO ALL'USO TOSCANO

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
NELLA VINIFICAZIONE E' AMMESSA LA TRADIZIONALE PRATICA ENOLOGICA DEL COSIDDETTO "GOVERNO ALL'USO TOSCANO" CHE CONSISTE IN UNA LENTA RIFERMENTAZIONE DEL VINO APPENA SVINATO CON UVE DEI VITIGNI CONSENTITI LEGGERMENTE APPASSITE. IL VINO CHIANTI D.O.C.G. VIENE IMMESSO SUL MERCATO IN TEMPI DIVERSI A SECONDA DELLA TIPOLOGIA ED ARTICOLAZIONI TERRITORIALI. LA MENZIONE RISERVA DEVE SOTTOSTARE AD UN PERIODO DI INVECCHIAMENTO ULTERIORE STABILITO DAL DISCIPLINARE.	

b. Rese massime:

CHIANTI

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

CHIANTI

<i>Resa massima:</i>
63 ettolitri per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE,
MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA COLLI SENESI e COLLI SENESE RISERVA

<i>Resa massima:</i>
8,000 ettolitri per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE,
MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA COLLI SENESI e COLLI SENESE RISERVA

<i>Resa massima:</i>
56 ettolitri per ettaro

CHIANTI “SUPERIORE”

<i>Resa massima:</i>
7,500 ettolitri per ettaro

CHIANTI “SUPERIORE”

<i>Resa massima:</i>
52,50 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino Chianti DOCG, nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie, ricade interamente nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti D.O.C.G., comprende i territori collinari particolarmente vocati alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Province di Arezzo, Firenze,

Prato, Pistoia, Pisa e Siena.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Sangiovese N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

VINO CHIANTI D.O.C.G. NELLE SUE VARIE ARTICOLAZIONI TERRITORIALI E TIPOLOGIE

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Zona geologicamente omogenea situata nel centro della Toscana collinare, limitata a nord dagli appennini ed a sud si spinge oltre Siena. Area climatica definita “della collina interna della Toscana”. Zona viticola fino dal tempo degli etruschi. Le sistemazioni agrarie hanno subito radicali mutamenti con il passaggio dalla mezzadria alla gestione imprenditoriale diretta nel 1970. I vigneti più recenti sono caratterizzati da densità di ceppi di oltre 4.000/ha. Il vitigno principe è rappresentato dal Sangiovese, a cui sono stati abbinati ulteriori vitigni (rossi e bianchi), che negli anni hanno subito variazioni in termini percentuali. I vitigni bianchi sono ammessi nel limite massimo del 10%.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n.1308/2013

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINO CHIANTI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	9 VIALE BELFIORE 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39055333600
<i>Fax:</i>	+39055333601
	info@consorziovinochianti.it

e-mail:	
---------	--

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656033; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,pqa4@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078; +90554383747
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia

<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Toscana Certificazione Agroalimentare
<i>Indirizzo:</i>	9 Viale Belfiore 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 368850
<i>Fax:</i>	+39 055 330368
<i>e-mail:</i>	info@tca-srl.org

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Governo all'uso toscano

4. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE18	Arezzo
ITE17	Pisa
ITE15	Prato
ITE14	Firenze
ITE13	Pistoia
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamay N (OIV)
** Grechetto B (OIV)
** Greco B (OIV)
** Groppello di S. Stefano N (OIV)
** Groppello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)

** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzeze N (OIV)
* Merlot N (OIV)
* Montepulciano N (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B. (OTHER)
** Petit manseng b. (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
** Riesling Italico B (OIV)
* Riesling renano B (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N (OTHER)
* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* Syrah N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)

** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Chianti.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	CHIANTI 1967.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 9 agosto 1967 Riconoscimento della DOC dei vini Chianti ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	CHIANTI 1984.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 2 luglio 1984 Riconoscimento della DOCG dei vini Chianti ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	DM 5 agosto 1996 - Modificazione della DOCG Chianti ed approvazione dei disciplinari di produzione delle DOCG Chianti e Chianti Classico.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 5 agosto 1996 Modificazione della DOCG Chianti ed approvazione dei disciplinari di produzione delle DOCG Chianti e Chianti Classico

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	CHIANTI mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Chianti

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---