

PASSAPORTO

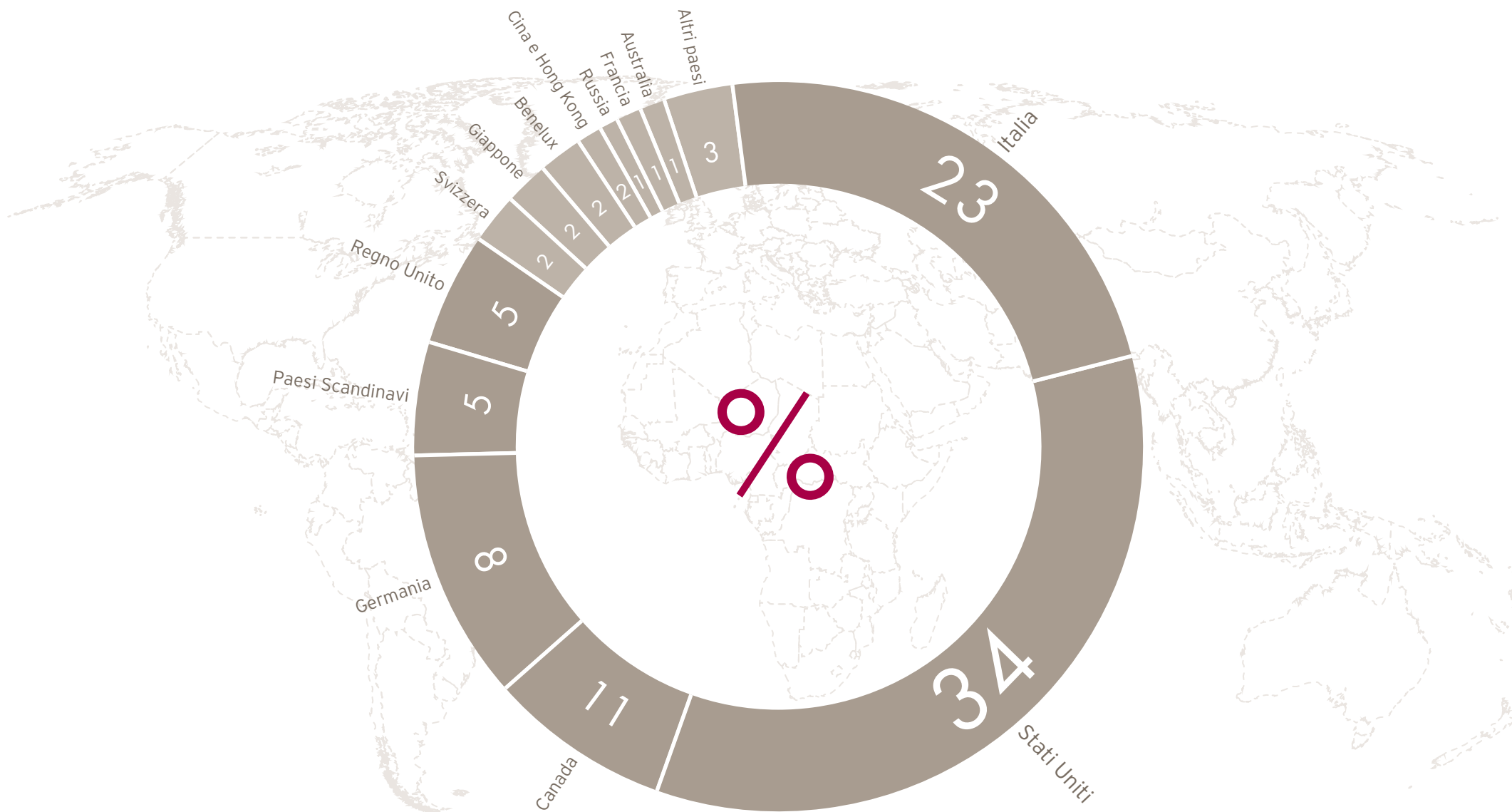
# CHIANTI CLASSICO

## IN SINTESI

<b>Nome</b> Chianti Classico DOCG	<b>Anno di nascita</b> 1716: si delimitano i confini della zona di produzione
<b>Luogo di nascita</b> Territorio che comprende, tra le province di Firenze e Siena, i comuni di: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero e, in parte, quelli di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val di Pesa.	<b>Territorio</b> <b>Estensione del territorio</b> 70.000 ha <b>Superficie vitata del territorio</b> 10.000 ha
<b>Uvaggio indicato dal disciplinare di produzione</b> <b>Sangiovese:</b> da minimo 80% a un massimo 100% <b>Altri vitigni a bacca rossa autoctoni o internazionali autorizzati:</b> massimo 20%	<b>Vigneti iscritti all'albo del Chianti Classico</b> 7.200 ha  <b>Produzione media annua in ettolitri (ultimi 10 anni)</b> 270.000
<b>Nel mondo</b> Esportato in 130 paesi	<b>Produzione media annua in bottiglie (ultimi 10 anni)</b> 35/38 milioni
<b>Soci del Consorzio Vino Chianti Classico</b> 510	<b>Rese potenziali</b> 52,5 hl/ha
<b>Di cui imbottigliatori</b> 351	<b>Rese effettive (ultimi 10 anni)</b> < 40 hl/ha

# CHIANTI CLASSICO NEL MONDO

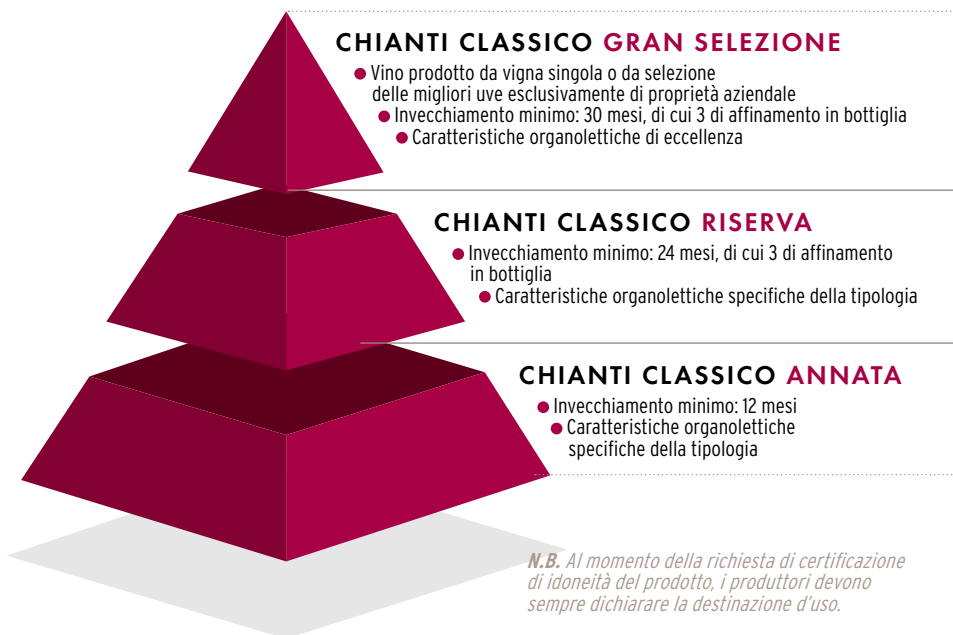
ESPORTATO IN  
**130 PAESI** NEL 2018



# CHIANTI CLASSICO

IL DISCIPLINARE  
DI PRODUZIONE

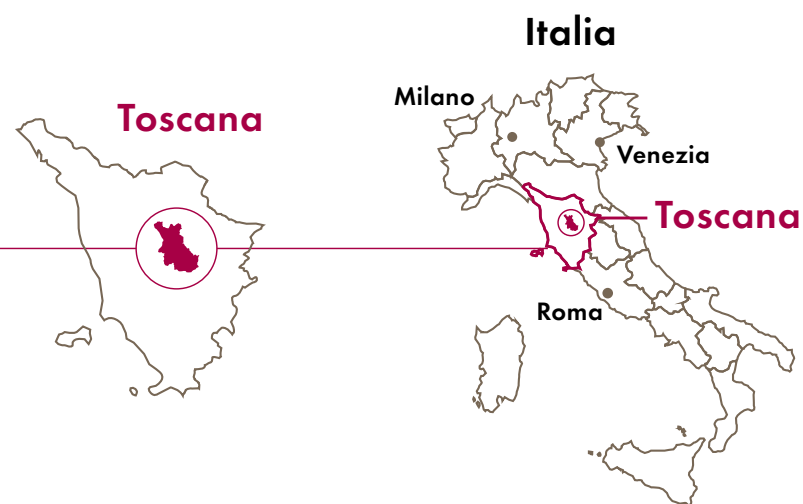
## LA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ



	CHIANTI CLASSICO ANNATA	CHIANTI CLASSICO RISERVA	CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
Grado alcolico (minimo)	12% vol.	12,5% vol.	13% vol.
Invecchiamento (minimo)	12 mesi	24 mesi	30 mesi
Estratto non riduttore minimo	24 g/l	25 g/l	26 g/l
Acidità totale minima	4,5 g/l	4,5 g/l	4,5 g/l
Caratteristiche	Fruttato, fine, piacevole, di buon equilibrio e di buona bevibilità, freschezza ed invecchiamento equilibrato.	Fruttato con finezza integrata al legno che non deve prevalere ma accompagnarne e supportarne la struttura, la consistenza e la persistenza.	Fruttato, speziato, avvolgente dove eleganza, struttura, finezza e bilanciamento dei tannini e dell'acidità danno vita a un vino di grande spessore e longevità.

# CHIANTI CLASSICO

## IL TERRITORIO



\* Il 1° gennaio 2019 i comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa si sono fusi nel comune di Barberino Tavarnelle.

# CHIANTI CLASSICO

## L'ORIGINALE



### CHIANTI

Nome di un territorio delimitato nel 1716 che comprende 8 comuni fra le province di Firenze e Siena.

### CHIANTI

Nome di un vino prodotto in quasi tutta la Toscana, ma non nella zona geografica chiamata "Chianti".

■ zona di produzione Chianti DOCG

### CHIANTI CLASSICO

Nome del vino prodotto nella zona geografica chiamata "Chianti". **Solo a questo vino è associato lo storico marchio del Gallo Nero.**

■ zona di produzione Chianti Classico DOCG



### CHIANTI CLASSICO

### CHIANTI

#### UVAGGIO

Sangiovese	80% - 100%	70% - 100%
Altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana	massimo 20%	massimo 30%
Vitigni a bacca bianca	non permessi	massimo 10%

#### COLTIVAZIONE

Densità di vigna	4.400 ceppi per ettaro	4.000 ceppi per ettaro
Resa massima	7,5 tonnellate per ettaro 2 chilogrammi per ceppo	9 tonnellate per ettaro 3 chilogrammi per ceppo
Irrigazione	solo di soccorso	solo di soccorso

#### TITOLO ALCOLOMETRICO MINIMO

Annata	12% vol.	10,5% vol.
Riserva	12,5% vol.	11,5% vol.
Gran Selezione	13% vol.	

#### IMMISSIONE AL CONSUMO

Annata	dal 1 ottobre dell'anno successivo alla vendemmia	dal 1 marzo dell'anno successivo alla vendemmia
Riserva	24 mesi di invecchiamento (di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia) a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	24 mesi di invecchiamento a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Gran Selezione	30 mesi di invecchiamento (di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia) a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	