

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vin Santo del Chianti Classico (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	155 SCOPETI 50026 SAN CASCIANO VAL DI PESA – FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+3905582285
<i>Fax:</i>	+390558290864
<i>e-mail:</i>	gori@chianticlassico.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Vin Santo del Chianti Classico - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 09.09.2011 di modifica e approvazione disciplinare DOC Vin Santo del Chianti Classico

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vin Santo del Chianti Classico (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**DOC «Vin Santo del Chianti Classico»**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% vol svolto;</p> <p>acidita' totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>acidita' volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;</p> <p>odore: etereo, intenso, caratteristico;</p> <p>sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato, con piu' pronunciata rotondita' per il tipo amabile.</p>

DOC «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui 12,00% vol svolto;</p> <p>acidita' totale minima: 4,0 g/l;</p>

acidita' volatile massima: 30 milliequivalenti per litro; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosa intenso a rosa pallido; odore: etereo, intenso; sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

DOC Vin Santo del Chianti Classico anche per la specificazione Occhio di Pernice

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un significativo contenuto zuccherino; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo del Chianti Classico" deve avvenire in piccoli recipienti di legno (caratelli).</p>	

b. Rese massime:

DOC Vin Santo del Chianti Classico: Anche con specificazione Occhio di Pernice

<i>Resa massima:</i>

8 t./ha - 28 hl/ha al terzo anno di invecchiamento dei vino

5. ZONA DELIMITATA

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» 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 Piali (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' Biricucci e 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».

2. Nella zona di produzione della Denominazione «Vin Santo del Chianti Classico» non si potranno impiantare ed iscrivere vigneti allo Schedario Viticolo «Vin Santo del Chianti» ne' produrre vini «Vin Santo del Chianti».

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE14	Firenze
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.

MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Grechetto B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B

Petit Manseng B.
Riesling renano B.
Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Vin santo del Chianti Classico

Informazioni sulla zona geografica:

A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata! “Vin Santo del Chianti Classico” si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle. Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei fiumi Ombrone e Arbia.

Morfologicamente l'ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. *Geologicamente*, il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.

Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

L'*orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legate al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.

Il Vinsanto occupa un posto importante nell'enologia toscana e nella cultura agroalimentare fin dal Medioevo.

Le origini del vinsanto toscano risalgono probabilmente al 1439, anno in cui durante un concilio cristiano tenutosi a Firenze tra vescovi cattolici e ortodossi, venne servito un vino passito (al tempo chiamato "vino pretto") che ricevette l'apprezzamento di tutti i commensali: *"Nell'inverno del 1439 si tenne a Firenze un importante Concilio per tentare l'unificazione della Chiesa Cattolica e la Chiesa Ortodossa. Durante il Concilio si tennero anche alcuni banchetti, e uno venne tenuto al termine dei lavori, in segno di raggiunta concordia. Alla fine del simposio fu servito un vino squisito, di produzione locale, fatto con uva bianca appassita. Un vino che, allora, veniva detto 'vin pretto'. Ma quando il grande e solenne Bessarione, luminare dei padri greci, lo ebbe portato alle labbra questo esclamò: << è vino di Xantos!>>, alludendo al vino della celebre isola greca. I partecipanti credettero invece ch'egli avesse trovato in quel vino tali virtù da proclamarlo 'santo'. E col nome di Vin Santo da allora rimase, e rimarrà ancora chissà per quanto tempo"* (da *La splendida storia di Firenze* " di Piero Bargellini).

Fin dalla seconda metà del Settecento la letteratura ci parla di Vinsanto con dovizia di particolari e con crescente intensità. Dal Settecento in poi si parla con specifico riferimento alla Toscana di Vinsanto (cfr Villifranchi *Oenologia Toscana*, 1773); nel 1774 si affermava che il procedimento per ottenere i "vini santi" era ormai noto a tutti in Toscana (F. Paoletti nell'Arte di fare il vino perfetto e durevole per poter servire all'estero commercio 1774).

Nel territorio del Chianti Classico, la produzione di Vin Santo del Chianti Classico è una vera e propria arte che richiede tempo e pazienza. Il primo passo è la raccolta delle uve più adatte come il Trebbiano toscano, la Malvasia del Chianti, il Canaiolo bianco, il Pinot bianco o grigio, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Sangiovese. Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal cordone speronato, e dal guyot presente anche nella tipica variante "archetto toscano".

Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (80 q.li uva pari a 28 ettolitri di vino). Non sono ammessi sistemi di allevamento a tendone, né di irrigazione.

Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia.

Il metodo di appassimento è naturale: i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno e messi a riposo, appesi o stesi in luoghi dove c'è forte escursione

termica;così facendo l'acqua presente nell'uva si disperde e dopo tre/quattro mesi si passa alla vinificazione.

Particolarmente legati all'esperienza dei viticoltori locali, che tradizionalmente producono questo vino, sono anche la durata della fermentazione, i procedimenti di travaso, i tempi e le modalità di invecchiamento. A tal proposito è infatti essenziale la conservazione obbligatoria in piccoli caratelli di legno.

Al fine di ottenere la massima vigilanza della filiera produttiva, è vietata la movimentazione del vino sfuso fuori dalla zona di produzione, salvo specifiche, geograficamente limitate e condizionate deroghe legislative.

La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

Informazioni sul prodotto:

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il Vin Santo del Chianti Classico profumato, intenso, di colore giallo fino all'ambrato, di sapore armonico e vellutato, con gradazione alcolica complessiva non inferiore a 16% e con discreta acidità.

Nella specificazione "occhio di pernice" dove prevalente è il vitigno Sangiovese il colore è rosa dal pallido all'intenso, con odore che diventa caldo inteso e sapore dolce, morbido e vellutato.

Legame causale:

I vitigni a bacca bianca Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti raccontano già con i loro nomi l'origine regionale autoctona. Il Trebbiano ha un sapore delicato. La varietà risulta abbastanza omogenea e caratterizzata da produttività costante ma molto dipendente dalla tecnica colturale adottata e delle condizioni ambientali. Il Trebbiano Toscano è un vitigno vigoroso, si adatta bene a diversi ambienti, ma preferisce climi caldi e soleggiati. Il vino ottenuto da questo vitigno sul territorio sopra descritto si presenta di colore paglierino, di buona acidità, dal punto di vista aromatico abbastanza "neutro". Per caratterizzare maggiormente il prodotto finale, soprattutto sotto il punto di vista aromatico, i nostri viticoltori per la produzione del Vinsanto associano il Trebbiano toscano alla Malvasia del Chianti che con il contributo dei terreni calcarei rende il vino prodotto aromaticamente ricco e complesso. Ne deriva un prodotto originale dal bouquet intenso elegante, e duraturo.

Il vitigno Sangiovese che compone prevalentemente il Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Vin Santo del Chianti Classico ha quindi un bouquet intenso e caratteristico

propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di mandorla tostata e fico secco.

Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Vinsanto, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica.

La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche del vino che non devono scendere al di sotto dei 16°.

Durante la vinificazione, alcuni viticoltori chiantigiani nella elaborazione di questo vino utilizzano la tecnica della "madre" cioè un'inseminazione attraverso lieviti selezionati nel tempo e diversi da azienda ad azienda. Tali lieviti selezionati infatti dimostrano di sviluppare al meglio la fermentazione anche con prodotti ad alta gradazione alcolica.

La professionalità dei viticoltori comprovata dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del Vin Santo del Chianti Classico e della sua storia.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

«Vin Santo del Chianti Classico»: Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>- Trebiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 40%.</p>	

«Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice:

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
---	------------------------------

<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Sangiovese, minimo 80%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 20%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana per DOC Vin Santo del Chianti Classico
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli DOP

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. 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; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	saq9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

2. 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>	Ente Pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Vin Santo del Chianti Classico