

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Vin Santo del Chianti Classico (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Vinsanto del Chianti Classico

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

<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</i>	30

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

### Vinsanto del Chianti Classico Occhio di Pernice

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: da rosa intenso a rosa pallido;          odore: etereo, intenso;          sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui 12,00% vol svolto;          acidita' totale minima: 4,0 g/l;          acidita' volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;          estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p>

<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>	4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

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</p>	

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 recipienti di legno (caratelli).

**b. Rese massime:****DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice**

*Resa massima:*

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

**DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice**

*Resa massima:*

28 ettolitri per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione della DOP "Vinsanto 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, Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

\*\* Malvasia Bianca B (OIV)

\* SANGIOVESE N. (MAIN)

\*\* Trebbiano Toscano B (OIV)

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI****DOC Chianti Classico anche Occhio di Pernice**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Nel territorio del Chianti Classico il vinsanto ha avuto un posto importante fin dal Medioevo. Le sue origini risalgono al 1400. La sua

produzione è una vera arte che richiede esperienza. Inizia con la raccolta delle uve più adatte come Trebbiano, Malvasia, Sangiovese allevate con forme tradizionali del territorio (archetto toscano). Il metodo di appassimento è naturale grazie all'escursione termica presente nella zona. I tempi di fermentazione, i travasi e le modalità di invecchiamento son legati all'esperienza dei viticoltori locali. Durante la vinificazione è utilizzata la tecnica tipicamente locale della "madre", inseminazione con lieviti selezionati nel tempo dalle singole aziende.

## ***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 CLASSICO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	41 Sangallo 50028 Tavarnella Val di Pesa Italia
<i>Telefono:</i>	+390558228527 - +390558228529
<i>Fax:</i>	+390558228173
	liberatore@chianticlassico.com,

<i>e-mail:</i>	gori@chianticlassico.com
----------------	--------------------------

**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>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it,a.squarcia@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>	Ente Pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.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>	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	+39 06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it,daniele.rosellini@valoritalia.it

### 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. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE14	Firenze
ITE1	Toscana

ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

## ***5. VITIGNI SECONDARI***

** Abrusco N (OIV)
* ALBANA B. (MAIN)
** Albarola B (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* ALICANTE N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* Ansonica B (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N. (MAIN)
** Carmenere N (OIV)
** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)
* 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. (MAIN)
** GRECHETTO B. (MAIN)

** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbec N (OIV)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
** Malvasia di Schierano N (OIV)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** MARSANNE B. (MAIN)
** Mazzeze N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
* Riesling renano B (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* SAGRANTINO N. (MAIN)
** Sanforte N (OTHER)
* SAUVIGNON B. (MAIN)

** Schiava Gentile N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* SYRAH N. (MAIN)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
* 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>	DOC Vin Santo del Chianti Classico.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 1995.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 24.10.1995 Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini Vin Santo del Chianti Classico e approvazione del relativo disciplinare di produzione

### 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
---------------------	--

<i>Nome del documento:</i>	VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Vin Santo del Chianti Classico

#### d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO mappa.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Vin Santo del Chianti Classico

#### e. Nota per la Commissione europea

--

### 7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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