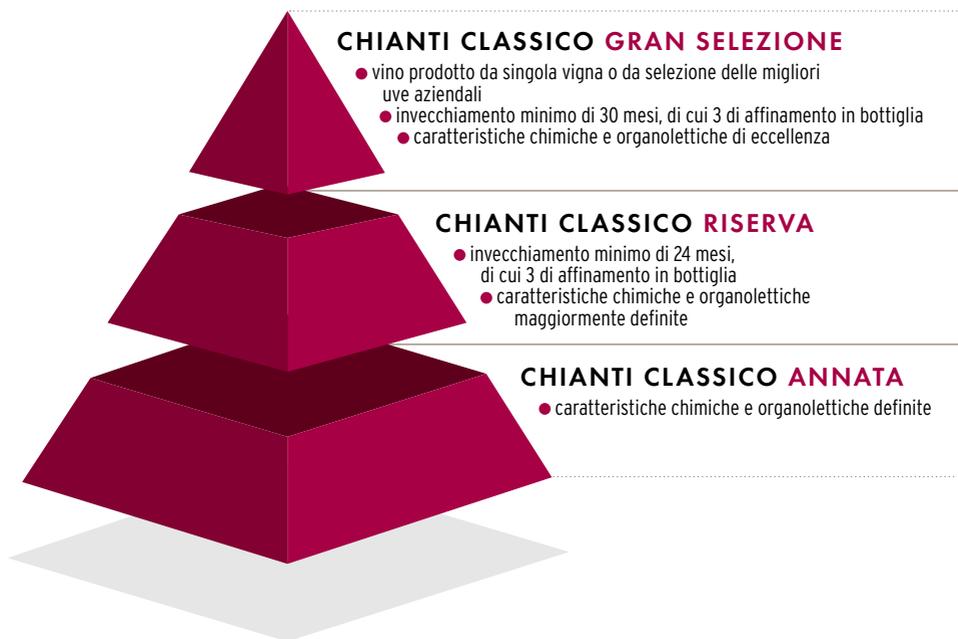


CHIANTI CLASSICO

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Nel 2013 con l'approvazione dell'ultimo disciplinare da parte dell'assemblea dei Soci, l'assetto della denominazione è stato modificato con l'introduzione della Gran Selezione, portando il numero delle tipologie da due, Annata e Riserva, a tre.

LA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ



PRODURRE QUALITÀ: UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Il produttore deve dichiarare sempre, al momento della richiesta di idoneità del prodotto, la sua destinazione d'uso (ovvero se il prodotto per cui si richiede la certificazione è destinato a Chianti Classico Annata, Riserva o Gran Selezione).

UN PRODOTTO SEMPRE CERTIFICATO

Le partite di vino Chianti Classico possono essere oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo giudizio di idoneità rilasciato dal competente organismo di controllo. Non può quindi più essere commercializzato vino sfuso "atto a divenire"; anche in caso di assemblaggio di partite acquistate già certificate, la partita assemblata deve essere sottoposta a un nuovo giudizio di idoneità.

UN MARCHIO ANCORA PIÙ FORTE: ENERGIA, FIEREZZA, ELEGANZA

Il marchio del Gallo Nero, che dal 2005 rappresenta l'intera denominazione Chianti Classico e che è stato oggetto di una rivisitazione grafica nel 2013, non si trova più in fascetta di stato ma è presente in maniera più visibile sulla bottiglia, rigorosamente bordolese, con una doppia possibilità di collocazione: in posizione frontale, sul collo, o in retro-etichetta.



	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 accompagnare e supportare la struttura, la consistenza e persistenza.	Fruttato, speziato, avvolgente dove eleganza, struttura, finezza e bilanciamento dei tannini e dell'acidità mantengono le caratteristiche di fusione e di integrità.