

CHIANTI CLASSICO DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 14 / 04 / 2004

DESCRIPTION

Il Chianti Classico DOP comprende le tipologie di vino Rosso, Riserva, Gran Selezione.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Chianti Classico DOP comprende il territorio di numerosi comuni appartenenti alle province di Siena e di Firenze, nella regione Toscana.

UVAGGIO

Rosso (anche Riserva e Gran Selezione): Sangiovese (localmente detto Sangiovetto) minimo 80% fino al 100%, da solo o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 20%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Chianti Classico DOP ha un colore rosso rubino più o meno intenso; al naso è fresco, ricco e articolato, con sentori floreali; al gusto è rotondo e di sapore asciutto, morbido, con l'invecchiamento ha ritorni floreali e di leggera spezia con buona tannicità. Può presentare le menzioni Riserva o Gran Selezione. Il vino Chianti Classico DOP può essere immesso al consumo soltanto a partire dal primo ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve. Il vino destinato a Riserva ed il vino destinato a Gran Selezione possono essere immessi al consumo solo dopo essere stati sottoposti rispettivamente ad almeno 24 e 30 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. La pratica dell'affinamento potrà essere svolta anche fuori dalla zona di vinificazione purché sia effettuata nella stessa zona di produzione e sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal primo gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino Chianti Classico DOP Gran Selezione deve provenire integralmente dai vigneti dell'imbottigliatore.

QUALIGEO

SPECIFICAZIONI AG   GIS EUROPE&WORLD

La denominazione Chianti Classico DOP può essere seguita dalla menzione Vigna con relativo toponimo. La Denominazione di Origine Protetta Chianti Classico è contraddistinta in via esclusiva e obbligatoria dal marchio "Gallo Nero" in abbinamento inscindibile con la denominazione Chianti Classico. Tale marchio è obbligatoriamente apposto sul collo della bottiglia o riprodotto sulla retro etichetta.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO VINO CHIANTI
CLASSICO
VIA SANGALLO, 41-LOC. SAMBUCA
50028 BARBERINO TAVARNELLE (FI)
TEL: +39 055 82285
-
WWW.CHIANTICLASSICO.COM

ORGANISMO DI CONTROLLO



VALORITALIA

VALORITALIA S.R.L.
VIA VENTI SETTEMBRE, 98/G
TEL: +39 06.45437975
INFO@VALORITALIA.IT
WWW.VALORITALIA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 769
IMBOTTIGLIATORI 343



PRODUZIONE (HL)
430,518



FATTURATO (MLN €)
112



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
5,455

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.