

VIN SANTO DEL CHIANTI DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 14 / 04 / 2004

DESCRIPTION

Il Vin Santo del Chianti DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice. La Denominazione include anche sette specificazioni geografiche.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Vin Santo del Chianti DOP comprende il territorio di numerosi comuni appartenenti alle province di Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia e Siena, nella regione Toscana.

UVAGGIO

Vin Santo (anche Riserva): Trebbiano Toscano e/o Malvasia bianca lunga minimo 70%, da soli o con aggiunta di uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino a un massimo del 30%. Vin Santo Occhio di Pernice (anche Riserva): Sangiovese minimo 50%, da solo o con aggiunta di uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino a un massimo del 50%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Vin Santo del Chianti DOP si presenta con un colore giallo paglierino tendente al dorato fino all'ambrato; al naso esprime aromi intensi, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e confettura di albicocche seguite da aromi di canditi, mandorla, smalto, scorza d'agrumi e vaniglia; in bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza, il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele, confettura d'albicocche e mandorla. Può presentare anche le versioni Abboccato, Amabile e Dolce. Può presentare, inoltre, la menzione Riserva. Il Vin Santo del Chianti DOP Occhio di Pernice è di colore che varia dal rosa più o meno intenso, all'ambrato carico; il naso si apre a profumi avvolgenti, eterei e fruttati, che schiudono poi a un fondo floreale e speziato; il sapore è dolce morbido vellutato. Può presentare la menzione Riserva. Per la produzione dei vini Vin Santo del Chianti DOP e Vin Santo del Chianti DOP Occhio di Pernice il tradizionale metodo di vinificazione prevede che

QUALIGEO



Gis Europe & World



l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, venga sottoposta ad appassimento naturale in locali idonei con possibile disidratazione parziale con aria ventilata; le successive operazioni di invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 5 ettolitri per un periodo che si considera concluso al primo ottobre del terzo anno, quarto anno per i vini con menzione Riserva, successivo a quello di produzione delle uve. I vini Vin Santo del Chianti DOP e Vin Santo del Chianti DOP Occhio di Pernice non possono essere immessi al consumo prima del primo novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; per le tipologie con menzione Riserva non può avvenire prima del primo novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

SPECIFICAZIONI GEOGRAFICHE O SOTTOSEZIONE

Il Vin Santo del Chianti DOP può essere accompagnato da sette specificazioni geografiche: Vin Santo del Chianti DOP Colli Aretini, Vin Santo del Chianti DOP Colli Fiorentini, Vin Santo del Chianti DOP Colli Senesi, Vin Santo del Chianti DOP Colline Pisane, Vin Santo del Chianti DOP Montalbano, Vin Santo del Chianti DOP Montespertoli e Vin Santo del Chianti DOP Rufina riservate alle tipologie di vino Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice prodotti con uve tipiche del territorio di appartenenza.

SPECIFICAZIONI AGGIUNTIVE

Per i vini Vin Santo del Chianti DOP è consentito riportare in etichetta le qualificazioni Secco, Abboccato, Amabile e Dolce.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONS. VINI CHIANTI COLLI
FIORENTINI

CASA COMUNALE
50023 IMPRUNETA (FI)

INFO@CHIANTI-COLLIFIORENTINI.IT

HTTPS://WWW.CHIANTI-

COLLIFIORENTINI.IT/

CONSORZIO VINO CHIANTI

VIALE BELFIORE, 9

50144 FIRENZE (FI)

TEL: +39 055 333600

FAX: +39 055 333601

INFO@CONSORZIOVINOCHIANTI.IT

WWW.CONSORZIOVINOCHIANTI.IT



ORGANISMO DI CONTROLLO



TCA TOSCANA CERTIFICAZIONE

AGROALIMENTARE S.R.L.

VIALE BELFIORE, 9

TEL: +39 055.368850

TCA@TCA-SRL.ORG

WWW.TCA-SRL.ORG

QUALIGEO



ECONOMIC INDICATORS GIS EUROPE&WORLD



VINIFICATORI 213
IMBOTTIGLIATORI 86



PRODUZIONE (HL)
2,661



FATTURATO (MLN €)
0.76



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
109



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.

