C/2024/1036

24.1.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1036)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Chianti Classico»

PDO-IT-A1235-AM03

Date de la communication: 27.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **«Chianti Classico» Gran Selezione**

Le vin «Chianti Classico» portant la mention Gran Selezione est issu des raisins cultivés dans la zone de production délimitée et provenant des vignobles présentant, dans l'exploitation, la composition ampélographique suivante:

— Sangiovese de 90 % à 100 %.

En outre, les raisins des cépages Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Sanforte peuvent contribuer à la production, ensemble ou séparément, jusqu'à un maximum de 10 % de la superficie inscrite dans le casier viticole.

Les dispositions ci-dessus entreront en vigueur à partir de la 5e récolte suivant la date d'approbation de la présente modification du cahier des charges. Jusqu'à cette date, les vignobles conformes aux dispositions du cahier des charges en vigueur doivent également être considérés comme aptes à la production du vin «Chianti Classico» Gran Selezione.

Motifs:

Cette modification diversifie considérablement la mention Gran Selezione et s'ajoute à l'utilisation du nom de l'unité géographique supplémentaire, ce qui renforce la particularité de cette mention traditionnelle pour le vin «Chianti Classico».

Un autre élément fondamental de cette proposition de modification réside dans le lien avec le territoire que le type Gran Selezione doit incarner. En ce sens, les cépages autochtones et le Sangiovese sont sans aucun doute plus démonstratifs et plus représentatifs de la zone de production, de nos traditions et des vignobles du Chianti.

Les données recueillies au mois de mars 2021 montrent qu'il existe sur le marché 182 vins Gran Selezione provenant de 154 entreprises. Ce chiffre témoigne d'une large diffusion auprès de nos viticulteurs qui, en à peine 6 ans d'existence de ce nouveau type, se sont mobilisés pour mettre sur le marché un produit caractérisé par pas moins de 30 mois de vieillissement.

En ce qui concerne la composition ampélographique, il ressort de l'analyse des fiches techniques disponibles que le Sangiovese est présent à plus de 90 % dans l'assemblage de 92 % des vins Gran Selezione. En outre, la présence de cépages dits internationaux (tels que le Merlot, le Cabernet sauvignon et la Syrah) ne concerne que 15 % de la totalité des vins Gran Selezione.

Dès lors, la modification apportée au cahier des charges ne fait que définir le mode de production du vin «Chianti Classico» Gran Selezione que les viticulteurs appliquent déjà à l'heure actuelle. Les vins présentant la composition ampélographique proposée ont par ailleurs tous été certifiés et cette documentation, indiquée à l'annexe 2, est disponible dans les bureaux du consortium.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Afin de garantir que tous les producteurs qui utilisent actuellement des cépages internationaux disposent d'un délai suffisant pour adapter leur base ampélographique, il est proposé d'accorder un délai de cinq récoltes successives après la date d'entrée en vigueur de la proposition.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

2. **«Chianti Classico» Gran Selezione**

Description:

Pour le vin «Chianti Classico» portant la mention Gran Selezione, il est permis de faire figurer sur l'étiquette l'une des unités géographiques supplémentaires suivantes, qui se réfèrent aux zones d'où proviennent effectivement les raisins dont est issu le vin et dont la délimitation territoriale est définie à l'annexe 3 du cahier des charges:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

Les unités géographiques Lamole, Montefioralle et Vagliagli peuvent être mentionnées sur l'étiquette à partir de la fin de la troisième année suivant l'entrée en vigueur de la présente modification du cahier des charges. À la fin de cette période, les exploitations dont les vignobles sont situés sur ces unités et qui, pendant au moins une récolte au cours des trois années précédentes, ont fait figurer sur l'étiquette le nom des unités Greve ou Castelnuovo Berardenga peuvent continuer à le faire de manière exclusive, et ce, à titre définitif, à condition que ce choix soit communiqué au Consorzio di tutela et à l'organisme de certification compétent.

Pour l'étiquetage et la présentation des vins «Chianti Classico», il est permis d'utiliser des indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, à condition qu'il n'y ait pas de confusion avec les unités géographiques supplémentaires, sous réserve du respect des droits acquis et pour autant qu'elles n'aient pas un sens élogieux et qu'elles ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation du vin «Chianti Classico» Gran Selezione, le nom de l'unité géographique supplémentaire devra figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que les mentions obligatoires.

L'unité géographique supplémentaire devra suivre la mention traditionnelle Gran Selezione.

Les unités géographiques supplémentaires doivent figurer dans une taille de caractères inférieure à celle utilisée pour l'appellation «Chianti Classico» et la mention Gran Selezione.

Motifs:

Les principes fondamentaux sur lesquels se fonde la proposition d'ajouter des unités géographiques supplémentaires pour l'AOP «Chianti Classico» peuvent se résumer comme suit:

reconnaissance œnologique; facteurs historiques; importance œnologique; caractère facultatif.

La proposition prévoit une liste positive unique composée des unités géographiques supplémentaires suivantes: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Les unités géographiques Lamole, Montefioralle et Vagliagli nécessitent une période plus longue pour gagner en reconnaissance et en importance œnologique, ce qui est indispensable pour qu'elles s'intègrent de manière homogène et cohérente aux huit autres mentions, raison pour laquelle il est demandé qu'elles puissent être mentionnées sur l'étiquette trois ans après l'entrée en vigueur du cahier des charges.

Le projet sera dans un premier temps limité au seul type Gran Selezione, qui présente la caractéristique de provenir de raisins récoltés dans des vignobles possédés ou cultivés par la société assurant la mise en bouteille (article 4). En substance, ce type de vin ne peut pas être commercialisé en vrac et doit donc être entièrement produit par la société assurant la mise en bouteille. La proposition actuelle de modification du cahier des charges visant à indiquer les unités géographiques uniquement pour ce type de produit permet de l'associer directement avec le territoire d'origine et de transmettre au consommateur une information et un message clairs.

Ce choix contribuera dès lors à renforcer, justement dans la phase initiale délicate du projet, l'objectif poursuivi par l'indication des unités géographiques supplémentaires, à savoir de faire le lien entre le vin et son territoire spécifique, de représenter l'excellence du territoire et de rivaliser avec les plus grands vins italiens et étrangers.

Étiquetage

Les autres modifications apportées à l'article 7 visent toutes à préserver le principe de l'indication correcte et claire de la dénomination de l'AOP, du type et de l'unité géographique, tout en veillant à maintenir une visibilité prédominante pour la dénomination de l'appellation.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Chianti Classico

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Chianti Classico

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: rouge rubis, plus ou moins intense; - Nez: intense, floral, caractéristique; - Bouche: sec, frais, sapide, au caractère légèrement tannique qui mûrit dans le temps; - Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; - Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. «Chianti Classico» portant la mention Riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec la maturation; - Nez: intense, fruité et long en bouche; - Bouche: sec, bien équilibré et riche en tannins; - Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.; - Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. «Chianti Classico» portant la mention Gran Selezione

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec le vieillissement; - Nez: épicé et long en bouche; - Bouche: sec, long en bouche et équilibré; - Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.; - Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. «Chianti Classico» Gran Selezione

Pratique œnologique spécifique

Le Chianti Classico Gran Selezione peut uniquement être obtenu à partir de raisins produits sur des vignobles gérés par la société assurant la mise en bouteille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Chianti Classico» (y compris avec les mentions Riserva et Gran Selezione)

52,50 hectolitres par hectare

2. «Chianti Classico» (y compris avec les mentions Riserva et Gran Selezione)

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire de production des vins Chianti Classico (y compris les variétés «Riserva» et «Gran Selezione») est située au cœur de la région de Toscane, sur le territoire des provinces de Florence et Sienne. Ses délimitations ont été définies par l'arrêté interministériel du 31 juillet 1932.

Description:

En commençant par décrire la délimitation de la partie de la zone située dans la province de Sienne, on part du point où la frontière entre les provinces de Sienne et d'Arezzo rencontre le ravin Borro Ambrella della Vena situé près de Pancole dans la municipalité de Castelnuovo Berardenga.

À partir de ce point, la limite de l'aire suit le torrent Ambra et un de ses affluents, sans nom, jusqu'à la ferme Ciarpella, puis le chemin muletier qui mène à la ferme Casa al Frate. Elle correspond ensuite à une ligne virtuelle allant jusqu'à l'Ombrone (altitude de 298 m),

puis à un sentier muletier jusqu'à une altitude de 257 m, où elle rencontre une voie carrossable menant à la route de Castelnuovo Berardenga. Elle remonte cette route jusqu'à une altitude de 354 m. De là, elle suit le ravin Malena Morta jusqu'à sa rencontre avec le Borro Spugnaccio. La limite longe encore ce ravin de la Malena Morta jusqu'à Pialli (altitude de 227 m). Elle longe ensuite le ravin Malena Viva sur une courte distance, avant de poursuivre le long d'une ligne virtuelle passant par Santa Lucia (altitude de 252 et 265 m) en direction de la rivière Arbia. Une fois parvenue à la rivière, la limite continue en amont le long de la frontière administrative entre les municipalités de Sienne et de Castelnuovo Berardenga.

De là, la limite de la zone continue à suivre les frontières administratives de Sienne, de Castelnuovo Berardenga, de Castellina, de Monteriggioni et de Poggibonsi, jusqu'à ce qu'elle croise, à hauteur du ravin Borro di Granaio, la frontière de la province de Florence, qu'elle suit jusqu'à la ferme Le Valli. Ensuite, elle longe la route municipale en passant par San Giorgio et les sources de Cinciano jusqu'à ce qu'elle croise à nouveau la frontière provinciale, qui délimite également les communes de Poggibonsi et de Barberino. Elle suit ensuite la rivière Drove et pénètre dans la province de Florence. Suit la description de la délimitation de la partie de la zone située dans la province de Florence: la limite commence par suivre la rivière Drove jusqu'au Mulino della Chiara, où elle rencontre la frontière administrative qui sépare les communes de Tavarnelle et de Barberino, qu'elle longe sur une courte distance avant de bifurquer légèrement vers l'est le long d'un autre petit ruisseau, passant par cà Biricucci et Belvedere, pour rejoindre, immédiatement après, la route San Donato-Tavarnelle qu'elle longe jusqu'à Morocco. Ensuite, le long d'une ligne virtuelle qui passe par Figlinella, elle arrive à Sambuca, où elle rencontre le torrent Pesa. Suivant toujours le cours de la rivière, la limite coïncide au début avec la frontière administrative entre les municipalités de San Casciano Val di Pesa et Tavarnelle, puis rejoint la rivière après Ponte Rotto. À partir de ce point, la limite de la zone correspond aux frontières administratives des communes de San Casciano et de Greve. On entre alors dans la province de Sienne, où la limite de la zone de production du «Chianti Classico» coïncide avec la frontière administrative des communes de Radda in Chianti et de Gaiole et, sur une courte distance, avec celle de Castelnuovo Berardenga avant de revenir au point de départ de cette description.

7. **Cépages principaux**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Description du ou des liens**

«Chianti Classico» (y compris avec les mentions Riserva et Gran Selezione)

D'un point de vue morphologique, la zone est un complexe de collines situées entre 200 m et 600 m au-dessus du niveau de la mer, aux pentes peu longues, mais parfois abruptes.

D'un point de vue géologique, le sous-sol de la région est un bouclier d'argiles schisteuses (galestro) alternant des zones d'argile schisteuse et du grès calcaire fin et de l'alberese. Le sol est généralement peu profond, récent, allant de sablonneux-argileux à graveleux, avec une teneur moyenne en argile. Du point de vue chimique, il se caractérise par une faible teneur en matières organiques, une présence réduite de phosphore assimilable et un nombre élevé de cations échangeables. Le terrain vallonné donne naissance à des cours d'eau torrentiels et le contrôle des eaux pose donc des difficultés considérables, y compris en lien avec les régimes pluviométriques particuliers. Le climat est de type continental, avec des températures qui peuvent être très basses en hiver et des étés secs. L'amplitude journalière des températures est modérée et les précipitations annuelles atteignent environ 850 mm.

La tradition vitivinicole du territoire est très ancienne, des documents datant de l'ère étrusque et romaine font état de liens avec l'univers du vin. Depuis la fin du Moyen-Âge, de grandes superficies ont été consacrées à la culture de la vigne, qui est devenue une activité économique importante et a acquis une renommée internationale. Le vin produit est mentionné dans des documents historiques depuis l'an 1200 et le premier acte notarial dans lequel le nom «Chianti» apparaît en référence au vin produit dans cette zone remonte à 1398. La zone viticole du «Chianti Classico» est la première au monde à avoir été définie, en 1716, dans un édit de Cosme III, grand-duc de Toscane, qui délimitait la zone de production des vins Chianti. Le vin Chianti était produit uniquement à partir du cépage Sangiovese. Entre 1834 et 1837, le baron Bettino Ricasoli, homme d'État italien devenu Premier ministre italien en 1861, a publié la composition la plus appropriée pour l'obtention d'un vin rouge agréable, semi-pétillant, laquelle est par la suite devenue la base de la composition officielle du vin de Chianti (70 % de Sangiovese, 15 % de Canaiolo, 15 % de Malvasia), et a été à l'origine de son usage en Toscane. La production dans le territoire ne pouvant pas répondre à la hausse de la demande, les producteurs des territoires voisins ont également commencé à produire du vin en suivant les mêmes systèmes et en utilisant les mêmes cépages que ceux de la zone viticole du Chianti. Par conséquent, en 1924, 33 producteurs ont fondé le consortium pour protéger le vin Chianti et sa marque d'origine et, en 1932, un décret octroyait aux producteurs de vins produits dans la plus ancienne région viticole du Chianti le droit d'utiliser le label «Classico» pour désigner le vin produit dans la zone historique. En 1996, après une procédure administrative qui a duré 70 ans, le Chianti Classico a été reconnu en tant que vin indépendamment de l'appellation générique Chianti, avec son propre cahier des charges.

Les producteurs de Chianti Classico ont toujours préféré utiliser le cépage autochtone Sangiovese et continuent à préserver les techniques de culture qui respectent les caractéristiques particulières des raisins.

Les modes de conduite des vignes traditionnels sont l'«archetto toscano» (identique à la taille Guyot) et le cordon de Royat. Le rendement à l'hectare en raisins et en vin a aussi été fixé à 7,5 tonnes de raisins ou 52,50 hl de vin, soit le plus faible d'Italie. Le vin millésimé ne peut être proposé à la consommation avant le 1er octobre de l'année qui suit la récolte.

L'association des facteurs naturels et humains confère au vin «Chianti Classico» une bouche aromatique, fruitée, ronde, sèche et sapide, une robe rouge profond, une bonne structure, une teneur minimale en alcool de 12 % et une acidité modérée.

Le Sangiovese, principal cépage dont est issu le vin «Chianti Classico», est sensible aux facteurs extérieurs et possède la qualité distinctive de pouvoir interpréter les caractéristiques du sol et de s'adapter à son terrain de culture. Ce n'est pas un hasard si les raisins du cépage Sangiovese ne donnent leurs meilleurs résultats que dans quelques aires de Toscane. Une caractéristique organoleptique propre au «Chianti Classico» est son bouquet floral d'iris et de violette, typique du sol gréseux de cette aire, avec un arôme de baies sauvages provenant de la teneur en calcaire du sol.

Le climat, le relief vallonné et la morphologie du sol créent un environnement très lumineux qui est donc idéal pour la bonne maturation des raisins. Les températures estivales élevées, le fort ensoleillement qui se poursuit jusqu'en septembre et octobre et une assez forte amplitude thermique quotidienne permettent aux raisins de mûrir lentement et confèrent au «Chianti Classico» ses caractéristiques organoleptiques et chimiques typiques, en particulier sa couleur, son bouquet et sa teneur en alcool. Le faible rendement de raisins par hectare a pour effet que la teneur en sucre des raisins est compatible avec un titre alcoométrique minimal de 12°. Les méthodes de vinification peuvent être différentes en fonction des cépages; ceux-ci sont souvent vinifiés séparément afin de laisser s'exprimer pleinement leurs caractéristiques organoleptiques.

Le professionnalisme des viticulteurs du Chianti tel qu'attesté par l'histoire de ce territoire permet à la renommée du Chianti Classico et à son histoire de perdurer.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

«Chianti Classico» (y compris avec les mentions Riserva et Gran Selezione)

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

À l'exception des situations spécifiques visées à l'article 5 du cahier des charges, la mise en bouteille doit avoir lieu dans la zone géographique pour préserver la qualité et la réputation du vin «Chianti Classico», et en garantir l'origine et assurer l'efficacité des contrôles.

Les caractéristiques et qualités particulières du vin «Chianti Classico» résultent de l'association de facteurs naturels et humains, sont liées à la zone géographique d'origine et nécessitent une surveillance et des efforts pour être conservées. Les opérateurs du secteur vitivinicole de la zone du «Chianti Classico» sont désormais responsables du contrôle de la mise en bouteille, dans l'objectif de mieux préserver la qualité du produit et, par conséquent, la réputation de l'appellation dont ils ont la responsabilité.

En effet, un transport et une mise en bouteille en dehors de la zone de production pourraient compromettre la qualité du vin. La mise en bouteille dans la zone de production contribue de manière décisive à la préservation des caractéristiques particulières et de la qualité du produit, étant donné que l'application et le respect de toutes les règles relatives au transport et à la mise en bouteille sont confiés aux entreprises qui possèdent les connaissances et le savoir-faire nécessaires et qui ont un intérêt fondamental au maintien de la réputation acquise. Seules ces entreprises disposent d'une connaissance approfondie des caractéristiques spécifiques du vin en question, qu'il faut éviter d'altérer ou de perdre au moment de la mise en bouteille. Il est un fait notoire que la mise en bouteille du vin constitue une opération importante qui, si elle n'est pas effectuée dans des conditions strictes, peut gravement nuire à la qualité du produit. En effet, l'opération de mise en bouteille ne se résume pas au simple remplissage de récipients vides, mais comporte généralement, avant le transvasement, une série d'opérations œnologiques complexes (filtrage, clarification, traitement à froid, etc.) qui, si elles ne sont pas effectuées dans les règles de l'art, peuvent compromettre la qualité et altérer les caractéristiques du vin.

«Chianti Classico» Gran Selezione

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à l'article 53, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33, les vins commercialisés dans l'Union peuvent comporter des indications relatives à certaines méthodes de production. Le type Gran Selezione désigne des vins produits avec des méthodes de production des raisins et d'élaboration du vin restrictives. En particulier, les vins peuvent uniquement être obtenus à partir de raisins produits sur des vignobles gérés par la société assurant la mise en bouteille, avec des modes d'enrichissement excluant l'apport de produits exogènes. Ils doivent présenter des caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques plus élevées que celles du type portant la mention Riserva. En résumé, l'intention était de veiller à ce que la production des raisins et la mise en bouteille soient effectuées par la même exploitation, sans soumettre la zone de mise en bouteille à des restrictions supplémentaires par rapport à celles qui sont établies et justifiées pour l'appellation dans son ensemble. Le type Gran Selezione représente le haut de la gamme «Chianti Classico» et est obtenu par la sélection rigoureuse des meilleurs vignobles et raisins par les viticulteurs, sous leur propre responsabilité. La condition supplémentaire qui impose aux producteurs du vin Gran Selezione de le mettre en bouteille eux-mêmes émane de la nécessité de garantir l'obtention de toutes les caractéristiques spécifiques d'un produit particulièrement complexe et unique. Il est dès lors nécessaire, plus encore pour ce type que pour le «Chianti Classico» générique, de confier les phases de production, de vinification et de mise en bouteille à un seul et unique opérateur qui portera seul la responsabilité de la qualité du produit.

«Chianti Classico» (y compris avec les mentions Riserva et Gran Selezione)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le trait distinctif du «Chianti Classico» est l'image d'un coq noir qui, depuis 2005, doit figurer sur toutes les bouteilles de vin de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Chianti Classico» (AOCG).

Le logo figuratif et les termes «Gallo Nero» ne peuvent en aucun cas se substituer à la dénomination de l'AOP «Chianti Classico». La marque en question n'est qu'un élément supplémentaire qui doit être apposé sur les bouteilles de vin de Chianti Classico AOP.

«Chianti Classico» Gran Selezione

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

En outre, il est permis de faire figurer sur l'étiquette l'une des unités géographiques supplémentaires suivantes, qui se réfèrent aux zones d'où proviennent effectivement les raisins dont est issu le vin et dont la délimitation territoriale est définie à l'annexe 3 du cahier des charges:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20089