C/2024/1036

24.1.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1036)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Chianti Classico»

PDO-IT-A1235-AM03

Data della comunicazione: 27.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Il vino Chianti Classico con menzione Gran Selezione si prevede che debba essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

— Sangiovese dal 90 % fino al 100 %.

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve dei vitigni Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Sanforte, insieme o disgiuntamente nella misura massima del 10 % della superficie iscritta allo schedario viticolo.

Le disposizioni di cui sopra entreranno in vigore a partire dalla 5° vendemmia successiva alla data di approvazione della presente modifica del disciplinare. Fino a tale data sono da ritenere idonei alla produzione del vino Chianti Classico Gran Selezione anche i vigneti conformi alle disposizioni del disciplinare vigente.

Motivi:

Questa modifica diversifica molto la Gran Selezione ed integrandosi con l'utilizzo del nome dell'Unità Geografica Aggiuntiva e rende questa menzione tradizionale sempre più caratterizzata per il vino Chianti Classico.

Un ulteriore elemento fondamentale che questa proposta definisce è il legame con il territorio che la tipologia Gran Selezione deve esprimere. In questo senso quindi i vitigni autoctoni insieme al Sangiovese sono senz'altro maggiormente espressivi e rappresentativi della zona di produzione, delle nostre tradizioni, dei vigneti chiantigiani

I dati raccolti aggiornati al mese di marzo 2021 ci indicano che sul mercato sono presenti 182 etichette di Gran Selezione di 154 aziende. Una diffusione capillare tra i nostri viticoltori che in soli 6 anni di esistenza di questa nuova tipologia si sono attivati per mettere sul mercato un prodotto che prevede ben 30 mesi di invecchiamento.

Per quanto attiene la composizione ampelografica è emerso dall'analisi delle schede tecniche disponibili che per il 92 % delle etichette di Gran Selezione il Sangiovese è presente per oltre il 90 % dell'uvaggio. Inoltre la presenza dei vitigni cosiddetti internazionali (quali a titolo meramente esemplificativo Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah) riguarda soltanto il 15 % della totalità dei vini Gran Selezione.

La modifica proposta definisce quindi nel disciplinare ciò che ormai i viticoltori stanno applicando come modalità di produzione del vino Chianti Classico Gran Selezione. I vini con la composizione ampelografica proposta sono peraltro stati tutti certificati e tale documentazione, indicata nell'allegato 2 è a disposizione presso gli uffici del Consorzio.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Al fine di garantire a tutti i produttori che attualmente utilizzano vitigni internazionali un termine congruo per l'adeguamento della base ampelografica, si propone di assegnare un termine di cinque vendemmie successive alla data di entrata in vigore della proposta.

La modifica interessa l'articolo 2 del disciplinare di produzione

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Descrizione:

Per il vino «Chianti Classico» con menzione Gran Selezione, è consentito l'uso in etichetta di una delle seguenti unità geografiche aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale è definita nell'allegato 3 al presente disciplinare:

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

Le unità geografiche Lamole, Montefioralle e Vagliagli sono utilizzabili in etichetta a decorrere dalla fine del terzo anno dall'entrata in vigore della presente modifica del disciplinare. Alla conclusione di tale periodo, le aziende con vigneti ricadenti nelle predette unità, che per almeno una vendemmia nel triennio precedente abbiano utilizzato in etichetta i nomi delle rispettive Unità Greve o Castelnuovo Berardenga, possono continuare tale esclusivo utilizzo in via definitiva, a condizione che tale scelta sia comunicata al Consorzio di tutela ed all'Organismo di certificazione competente.

Nella etichettatura e presentazione dei vini Chianti Classico è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non si confondano con le unità geografiche aggiuntive, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

Nella etichettatura e presentazione del vino Chianti Classico Gran Selezione, il nome dell'Unità Geografica Aggiuntiva dovrà essere riportato in etichetta nel medesimo campo visivo delle indicazioni obbligatorie.

L'Unità Geografica Aggiuntiva dovrà seguire la menzione tradizionale «Gran Selezione».

I caratteri per l'indicazione delle Unità Geografiche Aggiuntive devono avere un'altezza non superiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Chianti Classico e la menzione Gran Selezione

Motivi

I principi cardini su cui si è inteso costruire la proposta di Unità Geografiche Aggiuntive per la DO Chianti Classico si possono così sintetizzare:

riconoscibilità enologica; storicità; significatività; facoltatività.

La proposta prevede un'unica lista positiva composta da: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Le Unità Geografiche Lamole, Montefioralle e Vagliagli hanno necessità di un percorso più lungo per la crescita della riconoscibilità e significatività enologica, indispensabile per integrarsi in maniera omogenea e coerente con le altre otto menzioni ed per questo se ne chiede la possibilità di utilizzo in etichetta dopo tre anni dall'entrata in vigore del disciplinare.

Il progetto prenderà avvio con l'applicazione alla sola tipologia Gran Selezione che ha, tra le sue caratteristiche, quella di provenire dalle uve raccolte dai vigneti di proprietà o in conduzione dell'imbottigliatore stesso (art. 4). In sostanza questa tipologia di prodotto non può essere commercializzata allo stato di vino sfuso e quindi deve essere integralmente prodotta dal suo imbottigliatore. L'attuale proposta di modifica del disciplinare di indicare le Unità Geografiche solo su questa tipologia rende particolarmente immediata l'associazione al territorio di provenienza e consente così di veicolare al consumatore un messaggio ed un'informazione chiara.

Questa scelta contribuirà pertanto a rafforzare, proprio nella delicata fase iniziale del progetto, l'obbiettivo delle UGA di collegare il vino al suo territorio specifico, di rappresentare le eccellenze del territorio e di competere con i più grandi vini italiani e stranieri.

Etichettatura

Le ulteriori modifiche dell'art. 7 sono tutte a salvaguardare il principio di corretta e chiara indicazione del nome della DOP, della tipologia e dell'Unità geografica avendo cura di mantenere la prevalenza della visibilità del nome della Denominazione.

La modifica interessa l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Chianti Classico

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini:**

1. Chianti Classico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: rosso rubino più o meno intenso; - odore: intenso, floreale, caratteristico; - sapore: secco, fresco, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo; - titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; - estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Chianti Classico con la menzione Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: intenso fruttato e persistente; - sapore: secco, equilibrato di buona tannicità; - titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; - estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Chianti Classico con la menzione Gran Selezione

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: speziato e persistente; - sapore: secco, persistente, equilibrato; - titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; - estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Pratica enologica specifica

Il vino Chianti Classico Gran Selezione deve essere ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti aziendali dell'imbottigliatore.

5.2. *Rese massime*

1. Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)

52,50 ettolitri per ettaro

2. Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e la menzione Gran Selezione)

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione del vino Chianti Classico (anche Riserva e Gran Selezione) è situata al centro nella Regione Toscana, nel territorio delle province di Firenze e Siena. E' stata delimitata con decreto interministeriale 31 luglio 1932.

Descrizione:

Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.

Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).

Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.

Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavernelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve. Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

7. **Varietà di uve da vino**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Chianti Classico (anche con la menzione Riserva e Gran Selezione)

Morfologicamente la zona è un complesso collinare con altitudine compresa tra 200 e 600 m slm, con pendenze non prolungate ma talvolta ripide.

Geologicamente, il corpo della regione, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini. Il suolo è in poco profondo, recente, dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili. L'orografia collinare determina corsi d'acqua a regime torrentizio e notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici. Il clima è continentale, con temperature anche molto basse in inverno ed estati siccitose. Discrete sono le escursioni termiche giornaliere. Le precipitazioni annue attorno a 850 mm di pioggia.

Il territorio ha antiche tradizioni vinicole, con testimonianze etrusche e romane legate al mondo del vino. Dalla fine del Medioevo grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò importanza economica e fama internazionale. Il vino prodotto viene menzionato in documenti storici dal 1200; al 1398 risale il primo atto notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. La zona del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita con un bando del 1716 del Granduca di Toscana Cosimo III, che specificava i confini della zona entro i quali potevano essere prodotti i vini Chianti. Il vino Chianti veniva prodotto utilizzando solo vitigno sangiovese. Il Barone Bettino Ricasoli, statista che guidò nel 1861 il Governo italiano, tra il 1834 ed il 1837 divulgò la composizione più idonea per ottenere un vino rosso piacevole, frizzante che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia e l'applicazione della pratica del governo all'uso Toscano. Non essendo la produzione del territorio in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti anche nei territori limitrofi. Quindi nel 1924 33 produttori dettero vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine e nel 1932 un decreto riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione «Classico» in quanto prodotto nella zona storica. A conclusione di un iter durato 70 anni nel 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.

I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva.

Le forme di allevamento tradizionali sono il guyot «archetto toscano» e il cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ha (75 q.li uva pari a 52,50 hl di vino), le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia.

L'insieme dei fattori naturali ed umani rende il vino Chianti Classico profumato, fruttato, rotondo di color rosso intenso, sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12 % e discreta acidità.

Il Sangiovese, prevalente nel vino Chianti Classico, è sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di ben interpretare le caratteristiche del suolo modificandosi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona, elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco derivanti dalla componente calcarea.

Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni determinano un ambiente luminoso adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate, l'ottima insolazione che permane a settembre ed ottobre, le escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, consentono alle uve di maturare lentamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica. La bassa resa di uva ad ettaro agisce sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che non scendono al di sotto dei 12°. Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono vinificati in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro proprietà organolettiche.

La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Chianti Classico (anche Riserva e Gran Selezione)

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento fatte eccezione per particolari situazione indicate all'art. 5 del disciplinare deve aver luogo nella zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione del vino Chianti Classico, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Le qualità e caratteristiche particolari del vino Chianti Classico derivano dalla combinazione di fattori naturali e umani, sono connesse alla zona geografica d'origine e per essere conservate, richiedono vigilanza e sforzi. Assicurando agli operatori del settore vitivinicolo della zona del Chianti Classico il controllo anche dell'imbottigliamento, si è inteso salvaguardare meglio la qualità del prodotto e, di conseguenza, la reputazione della denominazione, di cui i detti operatori hanno la responsabilità.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della regione di produzione potrebbero mettere in pericolo la qualità del vino. L'imbottigliamento in zona di produzione contribuisce in modo decisivo alla salvaguardia delle caratteristiche particolari e della qualità del prodotto in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende che posseggono le cognizioni e il know-how necessari, e che hanno un interesse fondamentale al mantenimento della reputazione acquisita. Solo tali aziende hanno una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione, delle quali occorre evitare lo snaturamento o la scomparsa al momento della messa in bottiglia. E' infatti pacifico che l'imbottigliamento del vino costituisce un'operazione importante la quale, se non viene effettuata nel rispetto di condizioni rigorose, può nuocere gravemente alla qualità del prodotto. Infatti, l'operazione dell'imbottigliare non si riduce al mero riempimento di recipienti vuoti, ma comporta di norma, prima del travaso, una serie di complessi interventi enologici (filtraggio, chiarificazione, trattamento a freddo, ecc.) che, se non sono eseguiti in conformità delle regole dell'arte, possono compromettere la qualità e modificare le caratteristiche del vino.

Chianti Classico Gran Selezione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 33/2019, i vini commercializzati nella Comunità possono recare indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione. La tipologia Gran Selezione e attribuita ai vini ottenuti con restrittivi metodi di produzione delle uve ed elaborazione dei vini. In particolare i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, con modalità di arricchimento che escludono l'apporto di prodotti esogeni e che abbiano caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche piu elevate rispetto alla tipologia qualificata con la menzione Riserva. In sintesi si e voluto far coincidere il produttore delle uve con l'imbottigliatore, senza ulteriori restrizioni alla zona di imbottigliamento rispetto a quelli previsti e giustificati per tutta la Denominazione. La Gran Selezione rappresenta l'apice del Chianti Classico, ottenuta da accurata selezione dei vigneti e delle uve migliori, ad opera e sotto la responsabilità del viticoltore. L'ulteriore condizione dell'obbligo di imbottigliare il vino Gran Selezione a cura dello stesso produttore delle uve deriva dalla necessita di garantire il raggiungimento di tutte le peculiari caratteristiche di un prodotto particolarmente complesso ed unico. Pertanto per questa tipologia, ancor più che per il Chianti Classico generico, e necessario unificare in un unico soggetto sia la fase di produzione/vinificazione che quella di imbottigliamento al fine di mantenere su un unico operatore ogni forma di responsabilità sulla qualità del prodotto.

Chianti Classico (anche Riserva e Gran Selezione)

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il segno distintivo del vino Chianti Classico è rappresentato dalla figura di un «Gallo Nero» che dal 2005 deve apparire obbligatoriamente su tutte le bottiglie di vino DOCG Chianti Classico.

Questo logo figurativo e nemmeno le parole «Gallo Nero» non può e non deve mai sostituire il nome della DOP Chianti Classico. Il brand in questione è solo un elemento aggiuntivo obbligatorio da porre sopra le bottiglie di vino DOP Chianti Classico.

Chianti Classico Gran Selezione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E' consentito inoltre l'uso in etichetta di una delle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale è definita nell'allegato 3 del disciplinare di produzione:

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

Link al disciplinare del prodotto

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