

Chianti DOCG

Approvato DOCG con
DPR 02.07.1984

Zona di produzione:
province di Firenze, Pisa, Pistoia,
Arezzo, Prato e Siena.

Tipologie:

Chianti DOCG

Chianti Superiore DOCG

Sottozone: Rufina, Montalbano, Colli Senesi, Colli Fiorentini,
Colli Aretini, Montespertoli, Colline Pisane.

Composizione ampelografica:

Sangiovese min. 70%

Altre uve autorizzate max 30%, se a bacca bianca max 10%,
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc max 15%.

Chianti Colli Senesi: Sangiovese min. 75%

Altre uve autorizzate max 25%, Cabernet Sauvignon e/o
Cabernet Franc max 10%.

Chianti Riserva invecchiamento di almeno 2 anni. Per Rufina
Riserva e Colli Fiorentini Riserva anche almeno 6 mesi in legno,
per Colli Senesi Riserva 8 mesi in legno e 4 in bottiglia. Tutti dal 1
gennaio successivo alla vendemmia.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)