



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. DG PQAI-PQAI 04 – N.0041283 del 24/05/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Chianti”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare

riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOCG "Chianti";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTO il provvedimento ministeriale 30 ottobre 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare della DOCG "Chianti" e del relativo documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

VISTA la domanda presentata dal Consorzio vino "Chianti", intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Toscana sulla citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti";

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stata tenuta in data 27 giugno 2016 la riunione di pubblico accertamento, a Firenze presso la Sala Convegni dell'Hotel Michelangelo Florence, Viale Fratelli Rosselli, n. 2, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 26 luglio 2016, sulla predetta richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti";
- la citata proposta di modifica, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 197 del 24.08.2016;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti" e del relativo documento unico aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

RITENUTO altresì necessario, ai fini della predetta pubblicazione e dell'inoltro alla Commissione UE, unificare la proposta di modifica del disciplinare in questione con la precedente proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 30 ottobre 2014, per conseguire la semplificazione degli adempimenti dei produttori e degli enti interessati in relazione al successivo procedimento amministrativo;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Chianti", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, unificata con la proposta di modifica dello stesso disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 30 ottobre 2014 richiamato in premessa, nonché del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della IGP in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione *e-Ambrosia* messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 24/05/2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Chianti”, unificata con la proposta di modifica di cui al Provvedimento ministeriale del 30 ottobre 2014.

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è riservata ai vini «Chianti», già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Chianti» e «Chianti Superiore» e le seguenti sottozone: «Chianti Colli Aretini», «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Colli Senesi», «Chianti Colline Pisane», «Chianti Montalbano», «Chianti Montespertoli» e «Chianti Rufina».

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

2.1 I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: da 70 a 100%;

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana.

Inoltre:

- i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%;
- i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 15%.

2.2 Per il vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Colli Senesi», la composizione ampelografica è la seguente:

Sangiovese: da 75 a 100%;

~~possono~~ possono concorrere alla produzione le uve ~~a bacca rossa~~ dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana nella misura massima del 25% del totale e purché Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon singolarmente o congiuntamente non superino il limite massimo del 10%; i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%.

~~Fino alla vendemmia 2015 potranno concorrere alla produzione del vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Colli Senesi», anche i vitigni Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti singolarmente o congiuntamente fino al massimo del 10%.~~

2.3 Si riportano ~~di seguito~~ di seguito ~~nell'allegato 1~~ nell'allegato 1 l'elenco dei ^[SAI] vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti: ;

~~vitigni a bacca rossa: Abrusco n., Aleatico n., Alicante n., Alicante Bouschet n., Ancellotta n.,~~

~~Barbera n., Barsaglina n., Bonamico n., Bracciola nera n., Calabrese n., Caloria n., Canaiolo n., Canina nera n., Carignano n., Carmenere n., Cesanese d’Affile n., Ciliegiolo n., Colomabna nera, Colorino n., Foglia Tonda n., Gamay n., Groppello di S. Stefano n., Groppello Gentile n., Lambrusco Maestri n., Malbec n., Malvasia n., Malvasia Nera di Brindisi n., Malvasia Nera di Lecce n., Mammolo n., Mazzese n., Merlot n., Montepulciano n., Petit Verdot n., Pinot Nero n., Polleria nera n., Prugnolo Gentile n., Rebo n., Refosco dal Peduncolo Rosso n., Sagrantino n., Sanforte n., Schiava Gentile, Syrah n., Tempranillo n., Teroldego n., Vermentino Nero n., vitigni a bacca bianca: Albana b., Alabarola b., Ansonica b., Biancone b., Canaiolo Bianco b., Chardonnay B., Clairette b., Durella b., Fiano b., Grechetto b., Greco b., Inerocio Bruni 54 b., Livornese Bianca b., Malvasia Bianca di Candia b., Malvasia Bianca Lunga b., Malvasia Istriana b., Manzoni Bianco b., Marsanne b., Moscato Bianco b., Muller Thurgau b., Orpicchio b., Petit Manseng b., Pinot Bianco b., Pinot Grigio g., Riesling renano b., Riesling Italoico b., Roussane b., Sauvignon b., Semillon b., Traminer Aromatico Rs., Trebbiano Toscano B., Verdea b., Verdello b., Verdicchio Bianco b., Vermentino b., Vernaccia di S. Gimignano b., Viogner b.~~[SA2]

Articolo 3 **(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» corrisponde a quella prevista dal D.P.R. n. 9 agosto 1967 (G.U. n. 217 del 30 agosto 1967) e D.M. 31 luglio 1932 (G.U. 209 del 9 settembre 1932, così come integrata con la delimitazione della sottozona «Montespertoli» di cui al decreto ministeriale 8 settembre 1997.

3.2 Ai sensi dell’articolo 6 comma 1, del D.Lgs. 8 aprile 2010 n. 61, la zona di origine più antica è disciplinata esclusivamente dalla regolamentazione separata autonoma per essa prevista e pertanto in tale zona non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo vigneti per la denominazione «Chianti».

3.3 In particolare:

D.P.R. 9 agosto 1967, G.U. . 217 del 30 agosto 1967:

Provincia di Arezzo

Territorio A

La delimitazione ha inizio nel punto di incontro fra il confine provinciale Firenze-Arezzo ed il torrente Resco, a nord-est di Figline Valdarno. Da tale punto il limite segue, in direzione nord-est il confine fra le province sopra indicate e sorpassata quota 399 si immette sulla mulattiera e poi sulla strada che per C.se Treggiano, quota 512, Menzano e C.S. Donato giunge a Villa Casamora, tocca successivamente quota 370 e quota 364 sul T. Resco, risale la mulattiera per il Casino (quota 512) passando per quota 478, poi per la carreggiabile giunge a Pulicciano, C. la Fonte, tocca la quota 387 e al bivio successivo ripiega ad est sulla carreggiabile per C. Mocale. Alla curva di quota 485 che precede C. Mocale, il limite prosegue sul sentiero per C.se le Mura, quota 549 e C. Casale fino al ponte di quota 466, ove incontra il Borro delle Faelle; risale questo borro fino a quota 867 e si immette su un affluente del Borro Rigodi fino a raggiungere quest’ultimo e seguirlo fino ad inserirsi, in prossimità di quota 726, sulla mulattiera per Poggioli (quota 699). Da qui il limite prosegue a nord sul sentiero che per quote 739 e 751 giunge, prima di C. Castagnola, su un affluente del T. Ciuffenna che segue fino al T. Ciuffenna; risale questo torrente verso nord fino a quota 701, indi devia a est su un altro suo affluente e da quota 814 si identifica con la mulattiera che per quote 840 e 788, Maestà del Renaccio, quota 680 e Poggio di Loro raggiunge Salci. Da Salci il limite segue a sud la strada per C. Sagona, indi ad est segue la strada per Trevane e Chiassaia e al bivio di quota 853 devia a sud-ovest sulla strada per le Casacce (quota 823). A questo punto il limite segue verso sud la mulattiera ed il sentiero che costeggiano poi il Fosso del Gattaio, indi segue questo fosso fino alla sua confluenza con T. Agna (quota 566), segue il T. Agna fino a quota 445.

Qui il limite abbandona il T. Agna per risalire a C. la Costa (quota 495), da dove, per una mulattiera e in direzione sud-est, raggiunge quota 447 e da qui risale un affluente del T. Agna fino a quota 791. Da tale quota il limite segue verso nord il confine comunale Loro Ciuffenna-Castiglione Fibocchi indi verso sud-est il confine comunale Castiglione Fibocchi-Talla fino a quota 670 nei pressi di Spedale, da dove prosegue sulla mulattiera fino a Bicciano; volge quindi ad est sulla mulattiera per quote 529 e 555, C. Pratucci e quota 654, ove incontra la carreggiabile per Bibbiano con la quale s'identifica fino a quota 570.

Da questo punto il limite segue in direzione nord la mulattiera che per C. Ortelli I (quota 545), C. Fani, Migliarino ed il Santo discende a Poggiaccio e da qui segue la strada verso sud e si innesta, prima di Cenina, sulla carreggiabile per Poggiolino, Podere Uliveto, quota 414 e la Fornace.

Il limite prosegue ancora verso est fino alla ferrovia, con la quale s'identifica, in direzione sud fino alla strada Caliano-Ponte Caliano; segue detta strada verso sud fino a Capolona (quota 263) e da qui, seguendo la riva destra dell'Arno, giunge fino a Felcaio, da dove, per la strada che passa per Pieve a Setina, la Posticca, quota 254 e Castelluccio, giunge a Ponte a Buriano. Da qui la linea segue in direzione nord-ovest la strada per C. Fischio, Casina, quote 231 e 251, le Campora e C. Beccafico da dove, per la carrareccia che passa da C. Rocca (quota 228) arriva a Penna; da qui, seguendo la strada verso nord-ovest e per quota 250 e C. Poggiarello, arriva alla fattoria Mansoglia (quota 267).

Da detto punto il limite si identifica con la strada per Laterina e da questo centro abitato prosegue sulla strada che porta direttamente a Latereto, Vitereta, C. Pian del Pino, G. Gavine, C. Ascione, C. Valcello e C. Moracci e per quote 220, 177, 155, 154, giunge fino a circa 100 metri prima del centro abitato di Terranuova Bracciolini; indi s'identifica con la strada che, aggirando a nord lo stesso centro abitato, passa da C. il Colto e Podere Fondale e giunge a quota 146. Da qui il limite segue verso nord la strada che passa per il Podere Ville, indi segue la carrareccia per C. Macinarotta e quota 287 e ad est di Podere Manuali si immette sulla strada che verso sud-ovest costeggia il Borro di Riofi; segue detta strada fino al bivio di quota 137, dove incontra il confine comunale di S. Giovanni Valdarno col quale s'identifica sino al suo incontro col confine provinciale Firenze-Arezzo, al Podere Modello; segue a nord-ovest il confine provinciale fino all'incontro del T. Resco, punto di partenza della descrizione.

Territorio B

La linea di delimitazione inizia nel centro abitato di Subbiano per percorrere poi, verso nord, la strada parallela al fiume Arno che passa per la Casina; 350 metri circa dopo questa località volge ad est per la strada che conduce a quota 362, Benevento e Podere Valbena. Da qui, seguendo la mulattiera verso sud, il limite raggiunge il fosso di Valbena che segue passando a sud di Caggiolo, indi alla confluenza col ramo principale di detto fosso piega a sud e aggirando ad ovest Pilli Vecchio, raggiunge per un sentiero la strada che passa per Pilli Grande e Roccolo; segue quindi detta strada fino a giungere al quadrivio di quota 491. Da qui il limite risale verso nord-est sulla carrareccia per Podere Fighille e Poggio Fighille fino al Fosso Colli, fosso che segue fino al T. La Chiassa; discende lungo questo torrente fino alla confluenza col T. Chiassaccia (quota 298); si identifica poi verso est e per breve tratto con il T. Chiassaccia per piegare, ad ovest di Mt. Cipollino, sulla mulattiera che conduce, verso sud, al Podere Pastina di Sotto e passando a sud-est di Giardinelli, raggiunge infine per una carrareccia le Ciete; ancora verso sud, segue la carreggiabile che tocca le quote 564 e 573, indi ancora verso sud, segue la mulattiera che passa ad est del punto trigonometrico di M. Torcellino, fino a quota 642. A questo punto il limite segue ad est la carrareccia per il Castello per poi ripiegare a sud lungo la carreggiabile che, passando per quota 659 e ad est di quote 651 e 674, si innesta sulla strada per San Polo ed Arezzo a quota 576; da qui si identifica verso sud con la strada per Quarantola fino a quota 604 e prima di quota 598 devia ad est lungo la strada per Querceto fino ad incontrare e poi seguire il sentiero che verso sud in prossimità di quota 576 si immette sulla strada Badia a Pomaio-Arezzo; percorre questa strada verso sud-ovest fino al bivio per Pomaio. Da questo punto segue la strada per Pomaio (quota 544) ed a quota 553

segue la mulattiera che porta a il Palazzo e giunge a San Marino (quota 526). Da qui il limite procede ancora verso est e verso sud sulla mulattiera che passa da quota 518 e ad est di Crulliano prosegue sulla carreggiabile che, a quota 470, si innesta sulla strada per Arezzo; segue questa strada per breve tratto verso Teragnano e a sud di quota 514 procede sulla mulattiera che, attraversato un affluente del T. Castro, passa per Poggio al Mignano, tocca le quote 537, 513 e 458, attraversa il Fosso Castiglione e raggiunge la carrareccia che si inserisce sulla strada per Arezzo ad ovest di Peneto (quota 520).

Il limite segue, da questo punto, la strada di Arezzo fino a Peneto, si inserisce sulla mulattiera che conduce a C. Ontaneta (quota 460), prosegue sul sentiero che passa ad ovest di Pescaia (quota 475), raggiunge Stignano e, per un sentiero arriva a Fonte di sala dove si immette sulla S.S. n. 73 a nord di quota 386; si identifica, verso sud, colla S.S. n. 73 fino a Lentignano, km 151. Qui il limite devia ad ovest sulla strada che, dopo Gigiano, costeggia il Borro di Covole e la segue fino alla confluenza con F. Loreto (quota 345).

Da questo punto il limite segue verso ovest il sentiero che si innesta sulla strada di Poggio delle Torri, quindi direttamente si innesta e segue la strada che passa da Querceto e porta a Gellaio, attraversa il T. Vingone e giunge a Gragnone; da Gragnone segue verso ovest la carreggiabile che porta a quota 367 e da qui, per mulattiere a sud di Poggio Merenda, giunge a Valtina Alta. Da qui il limite segue la carreggiabile a nord ovest per Saccione, ridiscende a sud lungo la mulattiera e poi di nuovo sulla carreggiabile per la Torre e per un sentiero raggiunge San Cosimo; qui si immette e segue verso sud un sentiero e poi la mulattiera che passa in prossimità di quota 783 e a nord-ovest di Monte Lignano e a quota 590 si immette sulla strada per il Poggiolo; segue questa strada per tutto il suo percorso, indi con una linea retta verso sud, raggiunge e segue il fosso che per quote 563, 488, 415 giunge ai Molini poco dopo si immette sulla strada per Rigutino a quota 313 e con questa strada si identifica fino a Rigutino.

Da qui il limite segue verso nord la S.S. n. 71 fino a l'Olmo (quota 267) per immettersi e seguire verso sud-ovest la S.S. n. 73 fino a quota 249 in prossimità del km 138. Il limite procede poi verso nord sulla strada per San Zenone e San Giuliano e dopo la quota 250, devia sulla strada per C. Bianca, quote 250, 248, 246, 250 e, passando a nord di Agazzi, raggiunge le Fosse, quota 252 e C. Bagnaia; si innesta al km 145 della S.S. n. 73, strada che segue per brevissimo tratto verso nord per poi inserirsi sulla strada che attraversa la ferrovia a quota 264. Il limite segue verso sud-est quest'ultima strada e al quadrivio in prossimità di quota 263, prosegue verso sud-est fino ad incontrare, ad ovest di Gaville, il fosso dell'Erpicone, risale lungo detto fosso fino ad incontrare la strada per S. Firmina a quota 278. Da qui il limite risale a nord-est sulla strada per S. Firmina fino al quadrivio a nord del centro abitato; segue poi verso sud-est la strada che per Bagnoro, quote 280, 275, 284 porta ad Arezzo; abbandona detta strada a quota 267, a nord-ovest di Villa Funghini, e qui si immette sulla strada che per Pitigliano, quote 276 e 272 porta a S. Maria delle Grazie; da qui poi in direzione est si immette sulla strada che passa per C. Santini e, attraversata la strada Bagnoro-Arezzo, raggiunge la Fossa della Bicchieraia. Attraversata questa, il limite prosegue in direzione nord sulla strada per Soldino e Fiume e al bivio di quota 273 piega ad ovest seguendo la strada per Arezzo fino alla periferia della città e precisamente fino al bivio tra le quote 268 e 281; segue quindi in direzione nord, la strada per gli Archi, quota 274 e Villa Borghini fino a la Filandra.

A questo punto la linea ripiega verso ovest sulla strada per la Cella e a quota 254 risale verso nord sulla strada per Podere Deliegi e fino al quadrivio per seguire poi la strada che in direzione ovest raggiunge la S.S. n. 71 a quota 254; attraversa questa strada per immettersi sulla carrareccia che subito incontra la ferrovia in prossimità di quota 252. Il limite segue quindi la ferrovia, verso sud, fino alla strada dei Sette (quota 249); segue quindi verso ovest la strada dei Sette fino al quadrivio di Croce di Patrignone ove ripiega a nord sulla strada per Pie' della Villa, le Macchie, Patrignone, Collalegro, la Contea e a quota 250 si innesta sulla strada per Campoluci; segue detta strada verso sud-ovest per breve tratto e a quota 238, seguendo un affluente del F. Arno, raggiunge il fiume stesso. Il limite percorre poi, verso nord, il F. Arno fino al suo affluente la Chiassa, risale

quest'ultimo fino al Ponte alla Chiassa sulla S.S. n. 71 e da qui, seguendo verso nord la S.S. n. 71, raggiunge Subbiano, punto di partenza della descrizione.

Territorio C

La linea di delimitazione inizia nel punto in cui il confine comunale Radda-Gaiole tocca il confine tra le province di Arezzo e Siena presso Monte Maione; segue verso nord detto confine provinciale fino in prossimità di Poggio Torricella, un po' a nord-ovest di quota 721 dove si identifica colla strada per Casignano, Casa Campo Nuovo, quote 313 e 256, C. Fornacina, Casanuova e fino al bivio posto a nord di Monastero (quota 284). Il limite volge quindi a nord lungo la strada per le Casacce e a quota 155, in località M. Malpasso, volge a est per la Strada campestre che passa per quote 205, 231 e nei pressi di quota 165 segue i borri che, passando per quote 180 e 170, raggiungono la mulattiera che in direzione nord-est porta a C. Castelvechio (quota 240). Da qui ancora verso est, il limite prosegue lungo la strada campestre che passa da quota 170 e a quota 148 si immette sulla strada che per quota 138 giunge al cimitero di S. Giovanni Valdarno (quota 138). Dal cimitero il limite segue a sud la carrozzabile che per quota 155, C. Poggio e quota 218 raggiunge il confine comunale in prossimità di C. Renai; segue quindi in direzione nord-est il confine comunale ed in corrispondenza della fattoria Pettini, raggiunge la ferrovia che segue verso sud-est fino a C. Villanuzza da dove raggiunge, a quota 154, la strada che per C. Rotta giunge a Levane. Il limite segue poi tale strada verso sud-est fino ad incontrare, a quota 227, la ferrovia con la quale si identifica fino alla S.S. n. 69 (quota 249); segue questa S.S. per breve tratto fino ad incontrare nuovamente la ferrovia a quota 260; riprende quindi a seguire la ferrovia fino al cavalcavia di quota 266, dove ritorna sulla S.S. n. 69 per percorrerla fino a Palazzone (quota 253); da qui segue nuovamente la ferrovia fino a Indicatore. Da Indicatore il limite procede verso sud sulla strada per Levarino, Chiani, S. Giuliano, Battifolle, Tuori, Badia Al Pino e stazione ferroviaria di Badia Al Pino; da questo punto riprende a seguire la ferrovia fino alla stazione di Monte San Savino (quota 265). A questo punto il limite abbandona la ferrovia per seguire la strada per la Gora, Rialto, I Confini, Podere della Madonna, C. S. Biagio e al bivio di quota 259 ripiega a sud-ovest sulla strada per Pieve Vecchia-Foiano e raggiunta la ferrovia a quota 257 la segue verso sud fino alla località Pratomaggio. Da qui il limite segue il canale di bonifica che passando per quote 253 e in prossimità di C. Nuove, a quota 251 segue la strada per Podere, via Larga I, Pasquino e fino a quota 249 ove incontra il limite provinciale Arezzo-Siena; segue detto confine provinciale verso nord-ovest fino a la Casella, qui l'abbandona per seguire la strada per le Cantine, Bellanda I, quota 267, Montechiori; prosegue ancora a nord passando ad est di Poggiarello e fino al quadrivio di quota 269 da dove piegano da nord-ovest, segue per la strada per il Casalino, Maestà dei Mori e fino ad incontrare nuovamente il confine provinciale Siena-Arezzo col quale si identifica in direzione nord fino a M. del Calcione. Da questo punto il limite segue verso nord la S.S. n. 73 per Calcione, Gorghe, Dreini, Palazzuolo, la Commenda, fino ad incontrare il confine provinciale che segue verso nord-ovest fino a Monte Maione, punto di partenza della descrizione.

Provincia di Firenze e Provincia di Prato

Territorio A

La delimitazione ha inizio nel punto di incontro fra il confine comunale Cerreto Guidi-Vinci ed il confine provinciale Firenze-Pistoia, nei pressi di Cerbaia (quota 34). Il limite percorre verso est il confine provinciale predetto fino ad incontrare, sul Rio Barberoni, la strada Tizzana-Seano; segue questa strada fino a Seano, indi segue verso nord-est la strada per Campiglioli e al primo quadrivio ripiega a sud-est, sulla strada per Carmignano, fino a Montecchio. Di qui il limite prosegue ad est sulla carreggiabile che passa a nord del Podere Cegoli, a nord-est de le Torri, a ovest di Villa Magra, passa per quota 71 e a quota 39 attraversa un affluente di destra del F. Ombrone; poco dopo volge a sud sulla strada che per le Fornaci e Calcinaia giunge fino a Comeana (quota 51). Da questa località il limite, lungo un sentiero, raggiunge il T. Ombrone in corrispondenza di quota 30 e lo segue fino alla confluenza con il fiume Arno, attraversa quest'ultimo per immettersi sulla S.S. n. 67 che segue fino a Lastra a Signa; indi, in prossimità di quota 35, si immette sulla strada per S. Ilario,

la segue fino a S. Ilario per proseguire poi a est sulla carrareccia che porta sul Borro Valimorta con il quale il limite si identifica fino alla confluenza con T. Vingone. Il limite prosegue verso sud-est lungo il T. Vingone fino al Ponte a Vingone per poi seguire la strada per Scandicci fino al fiume Greve col quale si identifica verso sud fino a la Gora; da qui, lungo la strada che passa per Galluzzo, S. Felice, Pian de' Giullari, Piazza Calda, Cinque Vie e Mocoli, arriva a Bandino e Spedalluzzo; piega quindi a nord-est sulla strada per le Lame e Nave a Rovezzano fino ad incontrare il confine comunale Bagno a Ripoli-Firenze che segue verso nord-est fino alla ferrovia. Il limite segue poi in direzione ovest la linea ferroviaria fino al T. Mensola (quota 58), col quale si identifica verso nord fino a Ponte a Mensola (quota 73); qui devia a ovest sulla strada che dopo Villa l'Arcolaio attraversa il T. Affrico e al quadrivio di quota 65 risale a nord lungo la strada per le Lune, Magnolia e S. Domenico ove incontra il confine tra i comuni di Firenze e Fiesole; segue questo confine in direzione nord-ovest fino a incontrare la strada per Caldine e l'Olmo e la percorre fino a Indicatorio (quota 495), poi piega ad est sulla strada per le Colonne e Fattoria di Masseto, a quota 376, devia a nord sulla carreggiabile che porta a C. Pianola e al Santuario della Madonna del Sasso; da qui per una mulattiera si immette sulla strada che porta a le Lucole (quota 404), segue quindi la strada per S. Brigida, Fornello (quota 401) e Sportigallo (quota 433), e da questa località, seguendo la strada campestre che passa da Vignale (quota 455) e Pietramaggio, attraverso una mulattiera incontra e segue la strada per Galiga. Da Galiga il limite segue verso est il fosso che passa a nord di Campitroti e 250 metri circa prima di quota 211 si immette, risalendo in direzione nord, sul fosso che passa per i Lessi e quota 829, raggiunge così, a sud-est di M. Giovi (fra le quote 992 e 923), il confine comunale Vicchio-Pontassieve che segue fino a Guardianelli ove incontra i confini comunali Dicomano-Vicchio-Pontassieve; segue verso nord-est quello tra i comuni di Dicomano e Vicchio fino a Poggio al Cucco, in prossimità di quota 339. Da qui il limite segue verso nord-ovest il sentiero e poi la mulattiera che passa per quota 311, supera il bivio per San Martino a Scopeto (quota 358), e sempre sulla mulattiera, volge ad est fino ad inserirsi sul Borro delle Matricole a nord di quota 220, quindi segue il Borro stesso fino al ponte sulla strada per Dicomano (quota 160). Il limite segue poi verso sud-est la strada Dicomano fino al bivio di quota 163 da dove, lungo un affluente, giunge sul T. Sieve a sud-est di quota 151, lo attraversa raggiungendo, a quota 156, la strada che fiancheggia la ferrovia e segue questa strada verso nord fino in località il Rupino, ad est di quota 162. Da questo punto il limite segue in direzione est, la mulattiera che porta a C. Vicigliano (quota 344), quindi in direzione nord-est la strada campestre per il cimitero; da qui si identifica con la strada che in direzione est passa per quota 312 e raggiunge poi, per un borro, il Fosso di Rimaggio. Da qui il limite risale verso nord il Fosso di Rimaggio e a quota 328 piega ad est su un suo affluente che segue fino in prossimità di quota 608, indi segue, in direzione sud, il sentiero che passa ad ovest di quota 630 fino a giungere al bivio poco a nord-est di quota 556 ove segue l'affluente che a quota 216 sfocia sul T. S. Godenzo. Da questo punto il limite si identifica verso sud col T. S. Godenzo fino nei pressi di Borghetto, risale a sud un suo affluente di sinistra che passa ad est di quote 310 e 322 fino a giungere, nei pressi del cimitero a sud-est di Frascole, a toccare la strada per Dicomano; segue la suddetta strada per brevissimo tratto verso sud-est, per poi risalire a est il tratto iniziale di un affluente del F. Sieve ed immettersi quindi sulla mulattiera per la Cella e Passatoio (quota 518); da Passatoio segue il Fosso del Buio fino ad arrivare ad est di quota 425 ove devia ad est su un suo affluente fino alla mulattiera per il Palazzo (quota 574) e C. Petroniano (quota 594), mulattiera che segue fino a C. Fogna (quota 418) dopo aver attraversato, a quota 567, il confine comunale di Londa-Dicomano. Ad est di C. Fogna il limite prosegue lungo il borro che nei pressi di quota 529 e a sud de i Gocci attraversa la mulattiera che per quota 533 giunge a C. Petroio e oltre la Lastra; percorre questa mulattiera fino ad incontrare e seguire, nei pressi di Valpiana, l'affluente di destra del Borro di Rincine che attraversa la strada per Rincine, si immette, nei pressi di quota 353, sul Borro di Rincine e lo segue per brevissimo tratto verso sud fino ad incontrare un affluente di sinistra che segue verso sud fino al ponte sulla strada per Caiano, a nord di Cave di Pietra. Il limite segue quindi la strada per Caiano e al cimitero piega a sud per il sentiero che passa da quota 508, si immette sulla mulattiera che attraversa il Fosso di Caiano e seguendola aggira a ovest quota 613, attraversa il Fosso di Cornioleta per poi piegare ad

ovest e a quota 602 volge a sud per Corte da dove, attraverso un affluente del T. Moscia che passa a nord di quota 491, giunge al torrente stesso. Da questo punto il limite volge a nord sul T. Moscia e poco prima di Londa piega ad ovest su un suo affluente che passa per quota 295, indi si immette sul sentiero che a quota 534 incontra la mulattiera per C. Rocca Secca e Sussinete, segue questa mulattiera fino a quota 513 ove si innesta sulla strada per Turicchi, strada che segue verso ovest fino ad incontrare il confine comunale Dicomano-Londa; segue questo confine verso sud fino a quota 692, indi segue la strada per Petrognano, Rimaggio, Molino di Mentone e Borselli. Da Borselli il limite prosegue sulla S.S. n. 70 per Diacceto e al ponte del km 7 (quota 625) segue a sud l'affluente del Borro di Confico, poi risale l'affluente di sinistra che per quote 360 e 524 giunge alla strada per Ristonchi; percorre quindi detta strada e, lungo la strada che passa dal Cimitero di Ristonchi e da quota 429, giunge a la Rimessa e a Paterno; si immette poi sulla strada per quota 331 e Pagiano; risale per breve tratto il T. Vicano di S. Ellero, indi il suo affluente che per i Macelli giunge a il Vignale. Da qui il limite segue la strada per Saltino, indi la strada per Pietrapiana fino al km 3,800 circa ove devia a destra sul T. Chiesimone fino a ovest di quota 646; da qui attraverso un affluente di sinistra del T. Chiesimone raggiunge e segue la mulattiera per Alberi, quota 815 e C. Morandina indi, seguendo verso sud un sentiero e un borro, giunge sulla strada per Reggello ad est dell'abitato, attraversa detta strada per seguire prima il sentiero passante per quota 481 e poi la mulattiera per quota 588, C. Stoppi e il cimitero di Forlì, fino a raggiungere, dopo C. Capanne (quota 595), il confine provinciale Firenze-Arezzo. Da qui il limite coincide verso sud-ovest col confine provinciale fino a quota 129 nei pressi di Macelli, indi verso nord segue la S.S. n.69 fino al bivio per Rignano sull'Arno; passa a nord di Rignano e da quota 163 con linee rette successive che uniscono Fornace, Villa Pepi, C. Istieto (quota 142) giunge a C. il Pratello.

Da C. il Pratello il limite segue per breve tratto la strada per Cellai fino a quota 143 e da qui con una linea retta arriva a quota 153, a sud-ovest di Villa il Palagio; segue ad ovest la strada per Salceto fin quasi in corrispondenza di Palazzo di Salceto, giunge per una strada campestre nel Fosso del Salceto, indi risale per breve tratto questo ultimo ed il suo affluente che passa per quota 155 e lungo la strada raggiunge Canello. Da qui il limite segue verso sud la strada per Palazzolo e Burchio e al ponte che precede Burchio risale il corso di un affluente dell'Arno fino alla sua origine, a nord di quota 254. Da questo punto il limite, per una strada campestre, raggiunge e segue la strada per C. Torricella, Fattoria di Loppiano, S. Vito, quote 267 e 275, fino ad incontrare il limite comunale Incisa in Val d'Arno-Figline Valdarno nei pressi di C. Moriano. Il limite coincide verso sud-est con detto confine comunale fino ad incontrare il Borro del Molinaccio; risale questo borro fino a quota 240 per poi seguire la strada che verso est e per quota 270 giunge a C. Macchie, C. Pucetto, a nord di C. Bagno e a quota 127; piega quindi a sud e poi ad ovest sulla strada per il Palagetto e fino al cimitero di Figline Valdarno a quota 128. Il limite discende poi a sud sulla strada per Case il Crocifisso, Case Calandrina, quote 153 e 183 e fino a quota 202 da dove segue la mulattiera che dopo quota 193 si allaccia alla strada per Case il Billo; segue questa strada giungendo fino a Pavelli e poco dopo piega a sud sulla carrareccia per quota 276 e sul sentiero fino a C. Mugaione da dove si identifica, verso ovest, col Borro del Cesto fino a quota 308; qui incontra il confine comunale Greve-Figline Valdarno che segue verso sud fino al confine provinciale Firenze-Arezzo; segue verso sud detto confine fino ad incontrare quello tra le province di Firenze e Siena che segue fino al Podere Spadino (quota 93), a nord-ovest di Poggibonsi. Da questo punto il limite procede in direzione nord-ovest sulla strada per Certaldo e alla periferia dell'abitato volge a nord-est risalendo il T. Agliena fino a quota 82 per poi proseguire sulla strada per il Paretaio, Scarpeto e Monsala, dopo Monsala a quota 202 piega a sud sulla strada per Podere Sovigliana e quota 82 e a quota 191 si innesta sulla strada per Tresanti, strada che segue fino a quota 168 ove incontra il confine comunale Montespertoli-Certaldo.

Il limite segue verso ovest il predetto confine comunale fino a quota 69 ove piega a nord-ovest sulla carreggiabile che si inserisce, vicino al cimitero, sulla strada per Voltigiano e Castelfiorentino; segue questa strada fino all'incrocio di quota 70 per proseguire poi su quella per Podere Fornace, quota 139, Monte Molino, le Colmate e dopo aver attraversato il rio prosegue a ovest, indi a sud

sulla strada per Gello alle Fonti e Podere il Caloso. Da Podere il Caloso il limite, con una linea retta, raggiunge Villa Malacoda e con un'altra linea retta in direzione sud-nord raggiunge il torrente Pesciola, lo percorre fino ad inserirsi sulla carrareccia diretta a Bagnolo e poi sulla strada per Ortimino passando per Cabbiavoli, Casanova, Chiesa di Ortimino, Soderà, Ortimino, C. Arzillo, C. Paolo, Gricciano e Palazzaccio.

A Palazzaccio il limite piega a sud-ovest sulla strada per quota 82, Quercecchio, Podere Poggio Carnicchi, quota 95 e dopo quota 73 si innesta sulla strada per il Casone, Borgo Vecchio, Fontanella, S. Andrea e al bivio per Colombaie piega a nord sulla strada per Podere delle Querce, C. Pogni, quota 45, C. Niccolai, quota 33, C. Bracali, quota 35, Monteboro, quota 46 (ad ovest di Villa Comparini), Podere Gattaia e Pianezzoli. Da Pianezzoli il limite ripiega verso est sulla strada per Villanova e Montelupo Fiorentino, attraversa il ponte sul torrente Pesa indi ripiega ad ovest sulla strada per Capraia, Castellina, Limite, Sovigliana e al Ponte di Marcarro segue il corso dell'Arno fino a C. la Motta dove prende la strada che per Case Giannini, Fattoria delle Buche e Bassa arriva a C. Marconcini. Da qui il limite piega a nord lungo la strada per Madonnino e dopo quota 78 piega ad ovest sulla strada per Podere Belvedere, C. Rossetti fino ad incontrare, poco prima di C. Belvedere, il limite comunale Cerreto Guidi-Fucecchio che segue verso nord fino ad incontrare, a quota 99, ad est di Citerrella, la strada che verso nord-ovest porta a Villa Mattei; segue quindi verso nord detta strada fino a Villa Mattei (quota 47) dove riprende a seguire il confine comunale fino ad intersecare ad ovest di Podere Formica, la strada per Ponte di Masino; segue questa strada fino al bivio di questa a quota 20 poco prima del torrente Vincio e qui piega a nord-est sulla strada che a nord di C. Pozzolo e per quota 40 giunge a quota 21, dove si innesta verso est sulla strada che fiancheggia il torrente Vincio e la segue fino a quota 24 sul bivio di Lazzeretto. Da qui il limite segue la strada per Lazzeretto e a quota 33 si immette, verso nord-ovest, sulla strada che per quote 29, 25 e 27 raggiunge quota 20; da qui risale per brevissimo tratto il Rio Vincerello, poi risale il suo affluente che scorre ad est di C. Acquerata fino ad incontrare il confine comunale Cerreto Guidi-Vinci, confine che il limite segue verso nord-ovest per breve tratto fino ad incontrare, a quota 34, il punto di partenza della descrizione.

Territorio B

La delimitazione inizia in corrispondenza del punto di incontro fra la strada S. Gimignano-Camporbiano ed il confine provinciale Firenze-Siena, a quota 464. Il limite segue la strada per Camporbiano e continua sulla stessa fino a giungere al bivio per Castagno (quota 459); da qui prosegue per le Lame fino a C. Ford ove volge a nord-ovest lungo una campestre che raggiunge un ruscello, risale detto ruscello verso nord fino a quota 380 e si immette, in direzione nord, nel Botro delle Pinerine che risale fino ad incontrare la prima sorgente, raggiunge la sorgente verso quota 561, arriva a Montignoso ove trova la strada che porta a Marrodo e S. Vivaldo; percorre questa strada fino a C. Nuova (quota 290) dove la abbandona per piegare a sud-ovest lungo la campestre che, passando a monte di Redine, arriva al T. Carfalo; da qui per un sentiero si immette sulla campestre che passa per Poggiali e arriva a Colombaia. Da qui il limite segue la strada verso nord-ovest fino ai confini con la provincia di Pisa in prossimità di Podere Strada; segue detto confine fino al T. Carfalo, risale il T. Carfalo per breve tratto, incontra e risale il suo affluente di destra che scorre ad ovest di Tonda e per una strada campestre giunge a Tonda; qui si immette sulla strada che porta a Castellari e al bivio di podere Fornace, riprende la strada verso nord per Campiano, S. Cerbone, S. Pietro e fino a Mura attraversando il T. Egola. Da Mura il limite risale verso nord sulla strada per Collierucci fino ad arrivare a Beccucco da dove piega a nord-est fino ad incontrare il rio Aia; risale questo rio verso sud fino ad incontrare e risalire il suo affluente di destra che arriva ad ovest di Poggio Bruscolo, piega quindi ad est e raggiunge quota 182. Da qui il limite si immette sulla strada campestre che va a la Collina, passa a sud di quota 205 e tocca Sevolina e Maremmana 2°; giunge alla strada per Castelfiorentino 500 metri circa a nord-est di Tinti dei Mori, la segue per C. Fioretti fino al ponte sul Rio Pietroso e da qui lungo la strada per quote 53, 58, 62, le Vecchiarelle, raggiunge quota 54; da qui volge a sud-est lungo la strada che costeggiando il T. Elsa porta a Casino d'Elsa, C. Del Buon Riposo, Caselsa, Montemagni, Fornace, Melaia, la Catena dopo

di che, a quota 67, incontra il confine provinciale Firenze-Siena che segue in direzione sud-ovest fino al punto di partenza della descrizione.

Territorio C

Il punto di partenza della delimitazione si trova in località Stradone sul confine provinciale Firenze-Pisa, a nord-ovest di Castelnuovo d'Elsa. Da questo punto il limite, segue, in direzione sud-est, la strada per Dogana e prima di raggiungere tale località volge a sud-ovest lungo la strada che fiancheggia il corso del Rio Vallese fino al Podere Vallese; da qui per una strada campestre che passa a quota 56 arriva attraverso un sentiero a Poggio Carlotta ed a quota 151 si immette sulla carreggiabile che si congiunge con la strada che passa per Ovile d'Orlo; segue detta strada verso nord-ovest ed a sud di Villa si immette sulla carreggiabile che attraversa il Rio Orlo, gira a nord di Poggioderi, indi si immette sulla strada che per Mezza Costa e Casastrada riporta verso C. Gello attraversando il Rio Orlo; prima di raggiungere C. Gello, in corrispondenza della carreggiabile per Cerreto, si immette sul Rio Cerreto che risale fino ad incontrare il confine provinciale; segue quindi quest'ultimo per Campriano fino ad incontrare il punto di partenza della descrizione.

Territorio D

La delimitazione inizia in corrispondenza di quota 265, nel punto di incontro del T. Agna degli Acquistoli col T. Agna delle Banditelle, sul confine provinciale Pistoia-Firenze. Da tale punto il limite segue in direzione est una carrareccia fino a quota 357 da dove, seguendo la strada per quota 376, 418 e 448, giunge in località Casaccia; da qui per una carreggiabile che passa per quota 425, C. Poggetto, C. Valiano si immette sul T. Bagnolo, in prossimità di C. Montachello, e lo segue fino a Bagnolo. Da Bagnolo il limite volge ad ovest lungo la strada per Fornacelle fino a raggiungere, a quota 81, il confine provinciale che segue verso nord fino al punto di partenza della descrizione.

Provincia di Pisa

La linea che delimita la zona inizia nel punto in cui la S.S. n. 67 attraversa il Rio S. Bartolomeo, nei pressi di Badia in comune di S. Miniato. Il limite si identifica quindi verso est con la S.S. n. 67 fino a C. Taddei (quota 24) e da qui volge a sud e ad est per la strada e per i sentieri che passando a nord delle quote 33, 38 e 31 giungono a Pozzo e, per quota 29, a C. Ribaldinga; prosegue ancora verso est lungo il sentiero immediatamente a sud del cimitero, indi segue la strada per quota 31 e S. Pietro e il sentiero per C. Pozzo (quota 42); da qui per una carrareccia raggiunge S. Angelo. Da qui il limite ripiega a nord sulla strada carreggiabile che si innesta sulla S.S. n. 67 poco prima del km 42, segue la S.S. n. 67 in direzione est e subito dopo il km 43 piega a sud sulla strada per Pino, quote 73 e 88 fino a quota 108; piega quindi ad est lungo la carrareccia per C. Salvini e successivamente a sud-est sulla strada per Poggio a Isola e sulla carrareccia per C. Pereto e quota 34; da qui, passando sulla carrareccia che giunge a sud-est di quota 36, giunge per la carreggiabile a Canneto, a nord-est di quota 88, prosegue poi sulla strada per Vignaccia e C. Capo di Vacca e, verso sud, per C. Mengrano, fino a giungere sul R. Pilerno a nord-est di Guazzino. Il limite prosegue verso sud-est sul R. Pilerno, indi, verso sud, segue il confine provinciale Pisa-Firenze fino a Paretaio, poi segue la strada per Podere Gello, C. Collicino, C. della Guardia e fino a quota 135; qui devia a nord-ovest sulla strada per le Caselle, Casale, Podere Luigia e, attraversato il R. Ensi, si immette sulla strada per Sorrezzana, che segue verso sud per breve tratto; devia quindi sulla strada che passando per C. Brotini e Molinaccio giunge a Bucciano. Da Bucciano il limite procede ancora verso sud sulla strada per C. Fontine e C. Barbinaia, attraversa il R. Chiecina e prosegue sulla carrareccia per Mandrie Alte fino a raggiungere il bivio con la carreggiabile per Agliati a nord di Castiglione; qui volge a nord-ovest sulla carreggiabile per Agliati e prima di giungere in questa località devia a sud-ovest sulla carrareccia che si immette, in prossimità di quota 67 sulla strada per Podere del Molinaccio; segue questa strada per breve tratto poi piega a sud sulla strada che passa per Paretaio, la Pieve, S. Giorgio e la percorre verso est fino al bivio immediatamente prima di la Casina. Da questo bivio il limite percorre verso sud la carreggiabile che, passando ad est di quota 63, giunge ad una curva in prossimità di T. Carfalo, quindi si identifica verso sud-ovest con T. Carfalo fino al suo

affluente R. Metato; risale poi il R. Metato fino al torrente che scorre ad est di Sobita, risale lungo questo torrente fino alla sua testata, procede ancora verso sud su una carrareccia fino ad incontrare la croce isolata sulla strada tra Libbiano e Pratello. Il limite segue poi verso sud la strada per S. Teodoro fino a il Molinaccio per immettersi poco dopo sul R. Polonia fino al suo incontro con la carrareccia per Fonticchio; segue questa ultima verso sud-ovest fino al suo inserimento sulla strada per Ghizzano, strada che percorre fino a C. Corniale (quota 165); da qui procede a sud sulla strada per C. dei Frati (quota 87) e, lungo una carrareccia ed un breve tratto del T. Roglio, raggiunge S. Maria e prosegue fino al bivio di Castagneto; qui devia a sud-ovest e poi a sud-est sulla strada per Bardone (quota 67), da dove, seguendo una carrareccia, giunge sul T. Roglio in prossimità di quota 55. Percorso verso nord-ovest il T. Roglio fino a quota 55, il limite piega a sud su un affluente del Roglio fino ad intersecare e seguire la carrareccia che verso sud-est, passando in prossimità di quota 107, a quota 110 si immette sulla strada per Guardiola, Poggettino, S. Martino, C. Cuccheri e Fabbrica di Peccioli; giunge così a S. Giusto dove volge a nord-ovest sulla carrareccia per la località Palaie e Colombaia; da Colombaia con successive linee rette passa per Faeta, C. Piagge e raggiunge la Colcinaia ed il F. Era. Da tale punto la linea prosegue a sud sul F. Era e alla confluenza del T. Sterza ripiega a sud risalendo quest'ultimo fino al Ponte della Sterza; segue poi verso est e sud-est la Via delle Saline fino al bivio del km 14,800 circa (quota 86) e qui prosegue ad ovest sulla strada per C.S. Salvatore fino al bivio del km 3 (quota 120).

Da detto punto il limite segue a sud e per brevissimo tratto la strada per Orciatico fino al Rio Torbido, col quale si identifica verso ovest fino ad incontrare la strada che passando in prossimità di quota 174 giunge a il Casino (quota 252); segue quest'ultima strada e sorpassato il Casino piega a nord per Podere Trieste e per quota 178, curvando a sud di Montacuto, giunge sul Rio Cecinella. Il limite si identifica per breve tratto e verso ovest con il Rio Cecinella e col suo affluente di sinistra fino ad incontrare e poi seguire il sentiero che da quota 255 giunge sul T. Sterza; si identifica verso sud col T. Sterza fino al punto di incontro dei confini comunali di Chianni, Castellina Marittima e Riparbella, nei pressi di Podere delle Gusciane; segue poi verso nord i confini comunali Chianni-Castellina Marittima e Chianni-S. Luce fino al Poggio del Tiglio ove incontra, in prossimità di quota 593, un piccolo corso d'acqua che segue verso ovest fino ad incontrare la strada per S. Luce a quota 427. Il limite prosegue quindi sulla strada per S. Luce e Pastina e al km 30 piega ad ovest su un affluente del Botro del Rotini fino a quota 88; da qui segue la carrareccia che tra le quote 140 e 122 piega a nord-est giungendo fino all'incrocio di quota 141; a questo punto ripiega decisamente ad ovest sulla carrareccia parallela al T. Sabbiena e a quota 140 volge a nord, attraversa il T. Sabbiena a quota 97 per congiungersi, successivamente, alla strada per S. Luce in prossimità di quota 126. Il limite procede, verso nord-est e per breve tratto, sulla strada per S. Luce e al bivio di quota 130 piega sulla carrareccia che, attraversata la Fossa a quota 97, giunge al bivio di quota 115 e, toccate le quote 101 e 82, raggiunge quasi il Botro del Ricavo, col quale il limite si identifica verso nord-est fino ad incontrare la strada per S. Luce pochi metri a nord del km 25; segue questa verso nord per breve tratto e subito dopo il ponte sul F. Fine piega ad ovest sulla carrareccia che per quote 303 e 320 giunge sul Botro Torella. Il limite percorre verso nord-ovest il Botro Torella, indi i confini comunali Casciano Terme-S. Luce e Casciano Terme-Lorenzana fino ad incontrare la strada per Lorenzana nei pressi di Poggio alle Talpe; percorre quest'ultima strada passando in prossimità dei Greppioli, Colombaie e C. La Quercia, poi prosegue per Laura e C. Pancanti.

Prima di giungere a Acciaiolo, il limite piega a sud sulla carreggiabile che, costeggiando buona parte de il Rio, giunge a Forcon, C. Canea e poco dopo C. Viepri la abbandona per seguire un affluente del Fosso Cunella indi, attraversata la ferrovia segue verso nord la carreggiabile che fiancheggia ad ovest la ferrovia stessa fino al bivio per S. Regolo; segue quindi la strada che passa da S. Regolo, Mezzastrada e C. di Larignano, attraversa il R. Fiocina, passa per Case Fondo alla Grotta e giunge a Torretta; da qui, verso nord, segue il confine provinciale Pisa-Livorno fino a Valico a Pisa. Da qui il limite segue ad est la carrareccia che, passando da quota 16 e poco a nord di Villa Achiardi, giunge ad un incrocio in prossimità del F. Isola; si identifica col F. Isola verso sud-est fino ad incontrare il confine comunale Crespina-Fauglia ad ovest di Ceppaiano, percorre questo

confine verso nord fino ad incontrare la strada per Ponsacco ad ovest di Migliano; percorre questa strada passando da Cenaia, Perignano, Podere Poggino e all'incrocio di quota 23, prima del km 1, l'abbandona per seguire ad est la carreggiabile che tocca quote 26 e 24; da qui attraversa il F. Cascina e prosegue sulla strada per C. Terrabianca e S. Sebastiano; da qui segue a sud-est la strada Ponsacco-Strada, fino ad incontrare il confine comunale Ponsacco-Capannoli che segue verso nord-est fino al F. Era.

Il limite si identifica verso sud-est col F. Era e con i confini comunali Peccioli-Capannoli e Peccioli-Terricciola, fino alla carreggiabile che ad est dei Cappuccini conduce a Peccioli; segue poi quest'ultima carreggiabile fino al quadrivio di quota 53, indi, verso nord, sale sulla strada che dopo C. Bachinello aggira a nord Villa Antinori e, passando poi ad ovest di C. Bandonica e per S. Sebastiano, giunge sul T. Roglio a quota 45. Il limite coincide verso sud-est col T. Roglio per poi seguire la carrareccia che da quota 48 e verso nord-est si allaccia alla strada per Forcoli e Pontedera; segue verso nord-est detta strada e al km 3,300 circa devia ad est sulla strada per Podere Valletta, indi, verso sud-est, segue la strada per in Selva e dopo il cimitero di Treggiaia piega a nord-est sulla strada per Monte Castello. Da Monte Castello il limite segue ad ovest e poi a nord la carreggiabile per S. Andrea e al bivio successivo a quota 100 piega ad ovest sulla carrareccia che passa ad ovest di C. Meleto e C. Cerretello, quindi, attraversato il R. Lama, piega a sud-ovest per Podere di Vardallo; da qui prosegue sulla carreggiabile fino al bivio di quota 61 per poi volgere a nord fino a giungere al Ponte Pollino; da qui percorre poi verso sud-est la strada per Monte Castello e al bivio per C. Petriccio devia ad est-fino all'incrocio del cimitero, segue poi la strada per C. Giani e al bivio successivo a quello per Podere le Poste, devia ad est fino a giungere sul R. Bonello. Da qui il limite si identifica verso nord col R. Bonello fino a quota 31, poi col suo affluente di destra fino a C. S. Biagio e da qui, lungo la strada per il Cocomero e Marciana, si ricongiunge al R. Bonello che risale fino quasi all'origine, poi segue la carrareccia per C. Val di Pulia e quindi piega a sud su una carreggiabile che si innesta sulla strada per Forcoli tra le quote 167 e 181. Il limite percorre la strada per Forcoli e al bivio posto a sud-ovest di quota 171, con una linea retta, raggiunge il Piaggino e da qui, lungo la carrareccia ad est, raggiunge il Botro della Tosola che segue a sud per breve tratto fino ad incontrare il ponte sulla strada per Forcoli a sud di quota 41; segue poi la strada che passa a nord de il Casino e ad est di Larino risale un affluente di sinistra del Botro del Rigone fino ad incontrare una carrareccia; da qui con una linea retta raggiunge verso sud la quota 158 e prosegue sulla carrareccia per la Figuretta; raggiunta questa località prosegue sulla strada ad est e 300 metri prima de le Fornacine, devia a nord sulla carrareccia che passando da Mucchieto arriva al Botro della Tosola; segue questo botro fino a quota 47, ove imbocca la carrareccia per Centolivi, attraversa la strada per Colleoli, giunge a Montemari e per un sentiero si innesta sulla carrareccia per Carecchi, proseguendo sulla carrareccia, verso nord attraversa il R. Ricavo e si immette sulla carrareccia per il Forrone, aggira a nord C. Arneto e toccando quota 144 arriva a C. S. Giusto; da qui prosegue sulla carreggiabile per C. Fontanelle e giunge al confine comunale Palaia-Montopoli sul Rio Ricavo. Il limite si identifica col R. Ricavo fino ad incontrare il quadrivio di quota 24, quindi segue verso est la strada per S. Bartolomeo fino a Muscianello per poi seguire la carrareccia, che attraverso quota 56, si immette sulla strada per Palaia; segue quest'ultima strada fino ad incontrare il R. Chiecina, indi si identifica con il Rio fino al Podere del Molinaccio ove piega a nord sulla carrareccia per S. Emilio e, dopo aver attraversato il R. Chiecina, piega a nord-ovest sulla strada per S. Lorenzo, C. Pozzo, Podere Chiecina, la Tinta, Villa Dolfi, quota 69, quota 51 e fino all'innesto sulla strada per San Romano al km 30,200 circa. Il limite segue per brevissimo tratto la strada per S. Romano fino ad incontrare, a quota 25, il T. Vaghera; si identifica con questo torrente verso est fino a nord-ovest di Stibbio, ove segue la strada per il cimitero, Cascina Ridolfi, C. Valori e al bivio per Palagio, a nord di Podere della Fonte, volge ad est e poi a nord sulla strada per Catena; raggiunge Catena a quota 28 e qui piega ad est per Badia, fino al punto di partenza della descrizione.

Provincia di Pistoia

La linea di delimitazione ha inizio nel punto in cui il confine provinciale Pistoia-Firenze è attraversato dalla S.S. n. 436 Francesca Fucecchio, nei pressi di Cerbaia del Comune di

Lamporecchio.

Da qui il limite segue in direzione nord-est il confine comunale Lamporecchio-Larciano fino ad incontrare la strada per la Colonna e Brucianese; segue quindi detta strada fino a giungere ad ovest di S. Rocco di Larciano, ripiega poi sulla strada per Biccimuri e, superato l'incrocio di quota 31, poco prima di Camaggiore volge a nord-est sulla strada per Cecina. Il limite segue questa strada fino al bivio posto ad est di Podere Galeotti; da qui devia a nord-ovest sulla carreggiabile per Pozzarello passando da quota 46, 51, e 56; dopo Pozzarello prosegue ancora verso nord-ovest sulla strada che a quota 48 passa sul Rio Gerbi e al quadrivio di quota 38 piega a nord sulla strada che a monte di Monsummano Terme raggiunge quota 36 e Villa Renatico, seguendola fino a Croce e Colonna. Da Colonna il limite prosegue a nord-est sulla strada che fiancheggia la ferrovia fino a quota 34, ove incontra i confini comunali Serravalle Pistoiese-Pieve a Nievole-Monsummano Terme; quindi, verso nord, si identifica col confine comunale di Serravalle Pistoiese, fino in prossimità di quota 200 a sud-ovest di Le Case; da qui, per una carrareccia, raggiunge il T. Vincio al ponte per la Vergine. Il limite in direzione nord-ovest risale lungo il T. Vincio fino ad incontrare il confine comunale Pistoia-Marliana, col quale si identifica fino a Cupano (quota 449). Da questo punto il limite segue la mulattiera per Castellina e C. Masella (quota 398); qui abbandona la mulattiera per seguire l'affluente di destra del Rio Torbecchia che discende fino a quota 202, risale poi sull'affluente di sinistra corrispondente e, in direzione nord, si immette sulla carrareccia e sui sentieri che per quote 372, 420, 386 e 312 raggiungono C. Spampani a sud di Sarripoli. Da qui, in direzione nord-est, il limite prosegue per circa 200 metri sulla strada per Gello, volgendo quindi a nord sulla carrareccia che incontra a sud di quota 312, un piccolo affluente di destra del T. Vincio di Brandeglio, affluente che il limite segue fino alla sua confluenza col T. Vincio di Brandeglio. A questo punto il limite attraversa la strada per Campiglio e per la mulattiera che tocca la quota 200 giunge a Piazza (quota 245); segue poi la carreggiabile che a quota 239 attraversa la strada Pistoia-Cireglio e poi prosegue fino a quota 234 a sud di Villa Igno; da qui, per la strada campestre che tocca quota 244 e proseguendo verso sud-est, raggiunge un torrente seguendo il quale giunge sul T. Ombrone ad ovest di quota 139. Il limite risale quindi verso nord e per breve tratto il T. Ombrone per immettersi, a nord di C. Lulli, sulla strada per S. Felice; segue verso nord detta strada fino a quota 170, poco a sud di Campo a' Gelsi, e da qui segue, in direzione sud-est, la carreggiabile che giunge alla ferrovia per Pistoia; attraversa la ferrovia e, risalendo lungo il fosso che passa a nord di quota 242, attraversa la strada per C. Gremignani per congiungersi successivamente alla ferrovia. Il limite segue verso est per breve tratto la ferrovia fino in corrispondenza della S.S. Porrettana e prima del Casello si dirige in direzione sud-est lungo un fosso affluente del F.so Torbida fino ad incontrare, per poi seguire, il sentiero per Fiano e quindi la carrareccia per Petrucci, quote 247 e 286 e Germinaia. Da Germinaia il limite si dirige verso est lungo la carrareccia e successivamente lungo la fossa affluente del T. Bure di Baggio che confluisce in quest'ultimo a nord di quota 163; indi segue verso sud il T. Bure di Baggio fino a 250 metri circa dopo quota 163, ove si immette sulla mulattiera per Colli e Gello; in prossimità di quota 329 segue la carrareccia per Le Pozze e Gagliorana e da qui per una mulattiera raggiunge Forra al Pitta e, più ad est, quota 331 da dove, con una linea retta, scende direttamente a S. Moro. Da qui il limite segue il corso del T. Bure fino al Molino Morganti; qui si immette sulla carrareccia che passa da Castel de' Gai e, proseguendo sulla stessa, per un sentiero ad est raggiunge Casina; risale poi a nord-est su un sentiero e si immette di nuovo sulla carrareccia che passa da quota 462, scende per S. Lucia, attraversa un torrente a quota 418; da qui, seguendo ancora la carrareccia che passa a nord di quota 422, si immette sulla carreggiabile che tocca le quote 426, 445 e 474, Casello e giunge a sud di C. Settinoro; da qui per una carrareccia ad est raggiunge la Casina. Da qui il limite prosegue sulla mulattiera che, passando a sud ed a est di C. Piano, attraversa un torrente a quota 288; abbandona quindi la mulattiera per seguire la carrareccia che passa per C. Granchiaia e verso nord raggiunge quote 283 e 296; da quota 296 piega ad est su un sentiero e quindi su un fosso fino ad attraversare il T. Agna delle Conche in prossimità di Scali; risale quindi verso nord-est il fosso che attraversa la mulattiera per Casellina e successivamente si immette sulla mulattiera che passa per Casellina, C. Scassi, Case Pracchie, Case Fulipaia, quota 339, fino a raggiungere, in prossimità di quota 265 ad est di Tobbiana, il confine

provinciale Pistoia-Firenze.

Il limite segue quindi verso sud-ovest il confine provinciale fino a Villa Ravallane per proseguire poi sulla strada che per quote 93, 94, 88 e 89 passa a nord di Montale e giunge al bivio di quota 86; segue per breve tratto verso ovest la strada per Fornace e al bivio di quota 78 devia a sud-ovest sulla strada per Dore, C. Forramoro, C. Bulicata, e in corrispondenza di quota 65 volge a sud per la strada che a quota 53 ripiega a ovest per Castel dei Milli, C. Tesi e fino al Ponte alla Chiesina; da qui risale il T. Bure fino a quota 115. Da questo punto il limite segue la strada per Pistoia passando da quote 109 a 99, fino a Villa Landini; indi piega a ovest sulla strada che passa da quote 87, 82 e 97, nei pressi di Villa S. Giuseppe, da dove, dopo aver seguita per breve tratto verso sud la strada per Pistoia, raggiunge, in direzione ovest, la strada per Villa Sbertoli poco a sud di quota 109; segue per breve tratto questa strada verso sud e a quota 92 segue la carreggiabile che giunge a quota 89, indi per un sentiero verso ovest raggiunge il T. Brana. Da qui il limite coincide, verso nord, col T. Brana fino a Burgianico (quota 99), per seguire poi la strada che per quote 118 e 114 raggiunge, in direzione ovest, la S.S. n. 66; risale detta S.S. fino al Ponte Calciaiola, attraversa l'Ombrone ed in prossimità del km 41 segue verso sud la carrareccia per Forretta, indi la strada per Gello, C. Gelli, Villa Gonfiantini, quota 100, S. Giorgio e, raggiunti la strada per Ponte alle Tavole, la segue per breve tratto verso ovest fino al ponte sul Rio Tazzera (quota 86). Da detto punto il limite segue, in direzione sud, il Rio Tazzera e subito dopo C. Torbecchia piega ad ovest sulla strada che per quote 84, 95 e 83 si allaccia, a quota 90, sulla strada per S. Pietro in Vincio; segue per brevissimo tratto questa strada verso sud-est per poi seguire la carrareccia che raggiunge il Rio della Fallita a quota 78; indi segue il Rio della Fallita fino al suo incontro con la strada per S. Pietro in Vincio, con la quale il limite si identifica fino alla curva a sud dell'abitato, in prossimità del T. Vincio. Qui il limite attraversa il T. Vincio, segue poi la strada che per quota 72 si innesta, a quota 68, sulla strada Pistoia-Serravalle con la quale si identifica fino a S. Maria Spazzavento; indi segue verso sud la strada che a quota 69 attraversa l'autostrada Firenze-Mare e il T. Stella. Da questo punto (quota 69) il limite si identifica verso sud-est con T. Stella fino a quota 40 dopo Ponte Valenzatico, ove si immette, in direzione sud e per breve tratto, su un affluente del Fosso Stella; indi dall'incrocio sul Fosso Colecchio segue quest'ultimo fino a raggiungere il confine provinciale Firenze-Pistoia; si identifica quindi, in direzione sud-ovest, col confine provinciale fino a raggiungere Cerbaia, punto di partenza della descrizione.

Provincia di Siena

Territorio A

La linea che delimita la zona di produzione ha inizio nel punto di incontro dei confini provinciali di Firenze, Siena e Arezzo, in prossimità di Badiaccia in comune di Radda in Chianti.

La linea suddetta si identifica, verso sud-est con il confine provinciale Siena-Arezzo fino a Monte Longo ove incontra il confine comunale di Castelnuovo Berardenga che segue prima in direzione sud-ovest, indi in direzione ovest fino al T. Arbia ed ancora verso nord sul T. Arbia fino a quota 198. Da qui la linea volge a ovest sulla strada per Vico d'Arbia, C. Bianca, Pieve Bozzone e, attraversato il T. Bozzone, volge a sud sulla carreggiabile per il Tinaio, C. il Colle fino all'innesto con la S.S. n. 73; segue quest'ultima S.S. verso est per breve tratto e dopo Ruffolo piega a sud sulla strada per Abbadia, Villa Andreina e alla Fattoria Renaccio piega ad ovest e a nord sulla strada di S. Pietro a Paterno e Bucciano. Da qui la linea di delimitazione risale ancora sulla strada per Siena e tra Bucciano e C. il Poggio, per una strada campestre, raggiunge il Borro Ribucciano, lo attraversa e segue verso ovest, la strada campestre per C. Bocci e la Coroncina, fino a innestarsi sulla S.S. Cassia; percorre verso sud la Cassia per circa 200 metri per poi volgere ad ovest lungo la strada campestre che raggiunge il T. Tressa nei pressi del M. di Sotto (quota 202); segue verso sud per breve tratto il corso del T. Tressa, indi si immette sulla Strada per Doglia e il Sorbo (quota 258). Raggiunto il Sorbo, la linea prosegue a sud sulla strada per C. Vannini, C. Colombaio, attraversa il T. Sorra a quota 208, raggiunge Fogliano Grosso e C. l'Olmo, si immette e segue la strada per Podere S. Croce, La Pace, C. il Pino, S. Salvatore a Pilli e Brucciano e a quota 190 si innesta sulla

S.S. n. 223 che segue verso nord fino al Km 11; qui devia verso ovest lungo la strada per C. Cavaglioni e Casalta; percorre per breve tratto la strada per S. Rocco a Pilli, indi devia ad ovest sulla strada che passando per C. S. Mattia e ad ovest di Casalvento raggiunge C. S. Anna, prosegue ancora fino alla strada per Poggio alle Lame ed Ampugnano che percorre fino ad Ampugnano (quota 227). A questo punto la linea di delimitazione volge a sud lungo la carreggiabile per C. Nuova e i due Ponti e da qui segue la strada che partendo da quota 187 e passando da quota 192 si innesta, a quota 200, sulla S.S. n. 73; segue questa fino a Rosia e piega poi a sud sulla strada per C. Borgia, C. Bellaria, M. Serravalle; attraversa a nord di Bagni il F. Merse, passa da quota 250 e giunge a nord de Il Casone; segue ancora per breve tratto la strada fino ad incontrare e seguire il Borro che sfocia sul T. Merse immediatamente a sud ovest di C. Martellino. La linea di delimitazione segue quindi il F. Merse fino all'ansa posta a sud del Podere Montestigliano da dove prosegue lungo la mulattiera che passa ad est di Poggio l'Alberino, tocca il punto trigonometrico di Poggio Siena Vecchia (quota 525) e a M. Acuto (quota 402) ripiega a sud passando ad est di C. Laiole e a quota 443; da qui la linea si identifica, verso nord, col confine comunale Sovicille-Chiusdino e successivamente con quello Sovicille-Casole d'Elsa fino ad incontrare la S.S. n. 73 a quota 303. Da detto punto la linea si identifica con la S.S. n. 73 fino al km 17,700 circa ove devia a sud-ovest sulla strada che, passando da Osteria delle Macchie e da Podere Cetina Scura, si allaccia alla strada per Radicondoli; segue questa strada in direzione ovest fino al km 25,250 circa per poi deviare a nord-ovest sulla strada per Mensano e Podere Casale. Il limite segue quest'ultima strada fino al bivio di quota 399, ove ripiega a nord sulla strada per C. S. Maria fino a quota 367; qui abbandona la strada per seguire a est la mulattiera per C. Cetinaglia, quota 284, C. Monterotondo, quote 229 e 252 e a quota 220 si immette sulla strada per Casole d'Elsa; la linea segue questa strada verso ovest fino a quota 286 ove volge a sud-ovest lungo la strada che passa per C. Bassa e a quota 231 segue il sentiero per C. Rondinicchio (quota 289). Qui la linea volge ad ovest lungo il sentiero che passa per quota 232 dove si immette sulla campestre per quota 227 e fino a quota 268 e poco dopo si immette sulla strada che proviene da Casole d'Elsa; segue quest'ultima strada verso sud-ovest fino a quota 200, dove incontra il T. Sellate; segue il torrente verso nord risalendo fino ad incontrare, nei pressi del Podere Baracca, il confine provinciale Pisa-Siena col quale si identifica per breve tratto fino ad immettersi, ad est del Podere Scopiccio, sulla carrareccia che verso nord-est incontra a quota 327 la strada per Cavallano. La linea di delimitazione segue detta strada fino al quadrivio di quota 255 e poi la strada per Lucciana fino ad incontrare, a quota 302, il confine comunale Casole d'Elsa-Colle Val d'Elsa; segue questo verso ovest fino al confine provinciale Siena-Pisa col quale si identifica verso nord per proseguire poi con quello Siena-Firenze fino alla località Baldaccia, punto di partenza della descrizione.

Territorio B

La delimitazione ha inizio in località Filetta nei pressi di Bagnaia, al km 5 della strada statale n. 223. Da qui il limite volge a nord-est lungo il confine di comune che segue fino ad incontrare la strada Bagnaia-Grotti; segue verso est detta strada fino a Casa Succhiello (quota 375), qui l'abbandona per immettersi sulla campestre che volge a nord fino al podere Noceto e da qui sulla carreggiabile, verso nord e poi verso est, giunge a Stine Alte.

Da questo punto il limite volge ad est, e con due linee rette successive, giunge a Parmolaga e le Ville di Corsano; volge quindi a nord-est lungo la strada fino a quota 278, per immettersi poi sulla campestre che passa da Belvedere e giunge a Casa Fornace. Da questo punto con una linea retta il limite raggiunge l'incrocio stradale di quota 231 dove si immette sulla strada che in direzione sud-est giunge a quota 253. Qui il limite volge a sud lungo la strada per Casa S. Lucia (quota 306) e passando per quota 314 giunge a Barattoli, indi al quadrivio di quota 272. Il limite, in direzione sud-est, sempre lungo la strada, raggiunge a quota 327 il confine comunale di Murlo che segue fino ad incontrare la confluenza del Torrente Crevole nel Fiume Ombrone, a sud di La Befà (quota 121).

Qui il limite volge ad est seguendo l'Ombrone ed il confine comunale di Montalcino fino ad incontrare la ferrovia a quota 251, oltrepassa la ferrovia e, seguendo sempre il medesimo confine

comunale, giunge a quota 260; qui volge a sud-est e, sempre sullo stesso confine comunale, passa in prossimità di Celamonti ed arriva al Torrente Asso, torrente che il limite segue fino alla confluenza con il Fiume Orcia (quota 185). Da qui segue ancora verso sud il confine comunale di Montalcino fino a raggiungere, a quota 154, il confine provinciale Siena-Grosseto che segue risalendo il Fiume Orcia fino alla confluenza con il Fiume Ombrone. Da questo punto il limite volge a nord seguendo il confine di provincia fino a quota 118, dove il Torrente Farma confluisce con il Fiume Merse; da qui il limite volge a nord seguendo il confine comunale di Murlo fino alla località Filetta, punto di partenza della descrizione.

Territorio C

La delimitazione ha inizio nei pressi del Podere Montelucio (quota 576) a sud di P.gio Capanne, in comune di Rapolano Terme. Da qui il limite volge a sud-est lungo la carrareccia che per quote 535 e 530 arriva a quota 519, dopo la quale segue il breve tratto di mulattiera che arriva a nord-est di Le Bandite, si inserisce sulla strada che passa per quote 449 e 439 fino a giungere al Podere La Montagna ed al bivio per l'Osteria, dove risale a nord-est fino al Molino del Calcione; volge quindi ad est lungo il confine provinciale Siena-Arezzo fino ad incontrare la strada Rigomagno-Lucignano a quota 280. Il limite scende poi a sud-ovest lungo la strada per Rigomagno fino alla stazione ferroviaria omonima, da dove segue verso sud la ferrovia fino ad incontrare il confine comunale Montepulciano-Chiusi, circa 400 metri prima della stazione di Chianciano. Da questo punto il limite segue a sud-ovest il confine comunale fino a giungere sul Fosso Monico a quota 258, per immettersi poi sulla strada campestre che porta a Poderi Boncini, Podere Fornaccio, quota 294, C. Palazzo, C. Rosa e quota 259 fino a raggiungere, a quota 261, la strada per Chiusi. Il limite percorre verso sud detta strada fino al bivio per Dolciano; ripiega sulla strada per Dolciano, C. Garella, Podere Paccianese, quote 277, 257 e ad est di quota 267 incontra la ferrovia che segue per breve tratto fino a quota 261; qui si immette sulla strada per Chiusi e la percorre verso sud fino al bivio di quota 40; segue poi la mulattiera per il Podere S. Felice, Podere Bagnolo (quota 288) indi segue la strada per Poggio Gallina, stazione di Chiusi, Villa Maccari, S. Fiora, Molino dell'Oppio, e fino ad incontrare il confine comunale che segue fino al T. Astrone (quota 267). Da qui il limite segue in direzione sud, il T. Astrone fino ad incontrare a quota 251 il limite provinciale col quale si identifica verso sud fino al Fosso Stabbiano; segue quindi verso ovest detto fosso fino alla strada per S.M. Assunta; segue quindi questa strada per poi proseguire su quella per Fighine e Croce di Fighine. A Croce di Fighine (quota 731) il limite devia a nord-ovest sul sentiero e sulla mulattiera che passando dal Podere Vetricchina di Sotto, si inserisce sulla strada S. Casciano dei Bagni-Camposervoli; segue detta strada in direzione nord fino ad incontrare, dopo quota 443 prima di Podere Ulivi, un sentiero, che a C. Belichi (quota 529) si ricollega con la strada per Camposervoli, strada che segue fino a C. Ferretti (quota 492). Da qui il limite prosegue sulla mulattiera per C. Fallerine e con una serie di linee rette passa per C. al Sole III (quota 407), C. S. Rocco (quota 23), del Soldato (quota 338), il Pollaiolo (quota 378), Patarnione (quota 340), Poggio Olivo (quota 434) e Valle d'Oro II ove segue la carrareccia che dopo S. Stefano (quota 540) si immette sulla strada per Sarteano a quota 565. Da questo punto il limite segue a nord la strada fino a Sarteano passando per Montarioso Boccacciano I e II, Fonte Viera; da Sarteano prosegue a nord-ovest sulla strada che ad ovest di la Pedata incontra la S.S. n. 146. Il limite coincide con la S.S. n. 146 fino a Chianciano Bagni; da qui segue poi la strada che per quote 548 e 457 giunge a la Foce, indi segue la mulattiera che dal centro abitato di la Foce raggiunge, per quota 652, 710 e per il Poderuccio, il confine comunale Chianciano-Sarteano e lo segue in direzione sud-ovest fino al T. Miglia. Qui il limite risale a nord il T. Miglia fino ad incontrare il confine comunale Montepulciano-Pienza col quale poi si identifica fino al suo incontro con la strada per Monticchiello; segue tale strada fino a sorpassare Monticchiello e al quadrivio di quota 477 ripiega a nord-ovest sulla strada che passando alla periferia sud di Pienza, in località Boccaceroello, si immette sulla S.S. n. 146; segue questa verso nord fino al bivio di Pietrafitta; procede poi verso nord lungo la strada per Castelmuzio fino al confine comunale che coincide con il T. Toma, lo segue, poi verso nord segue ancora il confine comunale Torrita-Trequanda e Sinalunga-Trequanda fino ad incontrare la strada Miciano-Novolo. Lungo quest'ultima strada, il limite

raggiunge Trequanda dove si immette sulla strada campestre per Colle; raggiunge Petrerà e proseguendo verso nord sulla strada per Sole, Piazzolini, Castelnuovo Grilli e Panico, raggiunge, a Poggio Cannelle (quota 443), il confine comunale Rapolano-Asciano col quale il limite si identifica fino al Borro della Puzzola (quota 282); prosegue poi sulla strada per S. Andrea e Serre di Rapolano fino ad incontrare, a quota 306, la strada per la stazione di Rigamagno; segue detta strada verso sud fino alla ferrovia con la quale poi si identifica fino all'incrocio con la strada che per Vignaccio, Podere Curtone e Podere Sodo, aggira ad ovest l'abitato di Poggio S. Cecilia e a quota 394 procede a nord sulla strada per Podere Palazzetta e S. Maria in Ferrata fino in prossimità del Podere Montelucò, punto di partenza della descrizione.

Territorio D

Il limite inizia al ponte sul T. Foenna in prossimità di Poggiolo, a nord-est di Sinalunga; segue poi la strada per Fornaci, Poggi Gialli e, subito dopo il ponte sul Fosso Busso, l'abbandona per seguire la carrareccia che per quote 265 e 263 giunge al confine tra le province di Siena e Arezzo; il limite segue questo confine verso est e verso sud-est fino a quota 249 ove incontra la strada per Bettolle che segue fino al Podere del Forno (quota 278), da qui per un sentiero e una strada raggiunge direttamente, a quota 252, la strada per Bettolle e con una linea retta raggiunge le Case di Poggiolo.

Da questo punto il limite segue la strada per il Casato ove risale poi la strada per Bettolle fino alla periferia dell'abitato; poi volge ad ovest lungo la strada per Guazzino e Pieve; abbandona detta strada al ponte sul T. Foenna (quota 265) e, risalendo verso nord detto Torrente, giunge a Poggiolo, punto di partenza della descrizione.

D.M. 31 Luglio 1932 G.U. n. 209 del 9 settembre 1932

Zona di produzione del Montalbano

Anche questa zona amministrativamente è compresa in parte nella provincia di Pistoia ed in parte in quella di Firenze. Incominciando dalla descrizione dei confini dalla parte appartenente alla provincia di Pistoia, si prende come punto di partenza l'estremo limite orientale rappresentato dal punto che corrisponde al crocicchio del Fosso di Colecchio con il limite provinciale tra la provincia di Pistoia e la provincia di Firenze. La linea di confine fra le due zone del Montalbano segue il confine tra le due province, fino al punto che corrisponde all'intersezione di tale limite provinciale con la strada provinciale che da Lamporecchio conduce a Cerreto Guidi.

Da questo punto il confine risale la strada provinciale accennata, verso Lamporecchio, fino all'incrocio, sulla sua sinistra, con la strada che conduce alla frazione di Castel Martini in comune di Larciano. Il confine su tale strada corre fino al crocicchio, ove esiste un indicatore stradale in pietra, con la strada denominata "Via della Colonna" e che conduce a S. Rocco di Larciano.

Da S. Rocco il confine prosegue per la strada denominata "Via Biccimurri" fino al punto che corrisponde al crocicchio con la strada che da Cecina in comune di Larciano, va al Castel Martini pure di Larciano.

Dal crocicchio indicato, il confine piega a destra e prosegue sulla strada denominata "Cecinese" fino al crocicchio con la strada che conduce alla località "Pozzarello" frazione del comune di Monsummano; taglia la strada che da Montevettolini conduce a Cintolese, frazione del comune di Monsummano, e prosegue fino al luogo detto "Vergine del Pino", che indica il crocicchio con la strada provinciale di Monsummano.

Da questo punto, la linea di confine volge verso nord-est seguendo da prima il corso del Rio della Grotta, fino alla Grotta di Monsummano. Di qui risale il rio fino a quota 227, dove incontra la carrareccia che per quota 382 porta a quota 493 (Ca' Belvedere); di qui per una linea virtuale passante per la Villa delle Grazie tocca quota 304, dove incontra una carrozzabile, che passa da quota 226 e, per Villa Montegattoli (quota 228), incontra il confine amministrativo fra il comune di Serravalle e quello di Pistoia. Seguendo sempre detto confine nonché il torrente Stella, si giunge alla località detta "Ponte sul torrente Stella a Valenzatico". Poi, dal Ponte di Valenzatico, il confine

prosegue per la via denominata “Vecchia Fiorentino” fino al “Ponte sul rio di Campano”. Quindi prosegue ancora per il rio di Campano e per il fosso di Colecchio fino al confine della Provincia alla località denominata “Botte sotto il rio Barberoni”, ossia al punto est in principio citato e che chiude il perimetro della zona del Montalbano appartenente alla provincia di Pistoia.

Procedendo alla descrizione del confine della parte compresa in provincia di Firenze, si prende come punto di partenza l'estremo limite meridionale costituito dall'abitato di Capraia. Di qui il confine segue la strada carrozzabile per Limite fino a questo paese, passando per Osteria Morona, Castellina, La Pieve.

Dal limite lungo la carreggiabile si passa da S. Martino, “Il Colle” (quota 84), Carboncino, incontrando in quota 87 e nei pressi del cimitero, la carrozzabile che proviene da Collegonzi. Lungo quest'ultima passando per “Le Piagge” (quota 82) si giunge sotto Villa degli Inglesi e s'incontra la carreggiabile che attraverso il rio d'Ansano immette nella carrozzabile che conduce a S. Ansano. Si prende quindi questa rotabile e passando per Casa Fabbrica, Casa Lucardi, sotto Villa Martelli, si giunge all'altra carrozzabile che porta a Vinci. Percorrendo quindi la carreggiabile che passa per quota 72, per Casa Mazzantina, s'incontra il confine provinciale fra Firenze e Pistoia nei pressi di Casa Barzi.

Si segue il confine fra le due provincie da Ca' Barzi a Ca' Barberoni. Di qui la carreggiabile si immette nella carrozzabile presso Casa Vannucci, e seguendo questa passando per la “Palazzina”, si giunge a Seano e quindi a Ponte Rosso, Montecchio Vecchio, Podere di Casale di Sopra, “Le Croci”, Petraia (quota 105) e al tabernacolo posto sul bivio di Villamagna. Seguendo la diramazione di destra, e passando sotto il Castellaccio s'attraversa Borro di Montiloni, si passa da Casa Attucci, Calcinaia, Torre di Calcinaia, Podere La Consuma, “Le Corti”, Comeana e calando quindi nel torrente Ombrone. Si discende il corso del torrente giungendo al suo sbocco nel fiume Arno.

Il confine sud-est della zona è segnato dal corso dell'Arno, che seguendo la Chiusa della Gonfolina, giunge Capraia, chiudendo quivi il perimetro della zona stessa.

Zona di produzione della Rufina

Si prende come punto di partenza della descrizione dei confini di questa zona, la confluenza del fiume S. Godenzo con un affluente di destra proveniente da Poggio S. Croce (quota 584), in prossimità della pietra miliare M. 22 posta nella via maestra S. Godenzo-Dicomano.

Si discende lungo il fiume suddetto, si passa sotto il ponte della rotabile S. Godenzo-Dicomano, si costeggia il mulino Vicolagna fino ad arrivare alla mulattiera di Frascole, che si risale fino nei pressi di Casa Cansana. Qui giunti si abbandona la mulattiera e si prende il sentiero che passando a sinistra di quota 470, incontra la mulattiera che porta a Casa del Poggio nel punto in cui sorge la croce. Dalla croce, per un ruscello si scende nel fosso della Fornace e per un altro suo affluente si risale fino nei pressi di Casa Petrognano (quota 593), incontrando il sentiero che porterà, passando sotto “Il Casone” ed attraverso la carrozzabile che porta a Londa, nel fosso di Cornia nei pressi di quota 246. Si risale quindi il torrente e costeggiando prima il Mulino di Gorazzaio e quindi il Mulino del Piano, si sottopassa la carrozzabile di Londa e si giunge fino sotto Petroio. Qui si abbandona il fosso di Cornia e a mezzo di un sentiero ci si porta di casolare in casolare fino a “Il Palazzo” e a Vallepiano. Da Vallepiano, prendendo il ruscello sottostante si cala nel fosso di Rincine, se ne discende il corso per circa 200 metri e quindi si risale per un suo affluente di sinistra fino al cimitero di Caiano. A Caiano si prende la mulattiera che per Casa Nuova porta al “Tiglio” dove, a mezzo di un ruscelletto si arriva nel sottostante fosso di Uccione, che si discende per circa metri 250 e cioè fino alla sua confluenza con il torrente che viene giù da Castello. Si risale quest'ultimo fin sotto al Castello (quota 595) e quivi si abbandona, prendendo un piccolo fosso che si risale per la lunghezza del suo corso fino a ridiscendere nuovamente per mezzo di un altro ruscello e passando sotto Casa Scassi, nel torrente Moscio. Si percorre il letto del torrente fino a circa metri 200 dall'abitato di Londa e quindi si abbandona per seguire un suo affluente di sinistra che si risale fino a giungere nei pressi di un casolare isolato da dove, a mezzo di un sentiero e

quindi di una mulattiera, si giunge a Casa Rocca Secca. Da Casa Rocca Secca seguendo la mulattiera si passa da Sassineta, Caselle, incontrando la carreggiabile Turicchi-Rata in prossimità di quest'ultima. Si prende la suddetta carreggiabile e in direzione di Turicchi si percorrono su di essa circa metri 400 dopo i quali si abbandona prendendo il sentiero che ci porta giù nel rio Querceto. Si discende il rio fino ad incontrare il confine comunale fra i comuni di Rufina e Londa. Si segue il suddetto confine e passando vicino all'Oratorio di Rugiano si arriva fin sopra a Casa Monte, dove si abbandona per scendere normalmente nel sottostante rio Casini.

Si segue il torrente fino ad incontrare la mulattiera proveniente dall'Oratorio di Rugiano che ci porta a Castiglioni. Da Castiglioni, sempre lungo la carrozzabile passando da Petrognano, Fonte Doccia, Villa Baldini, Pinzano, Pomino, Fattoria del Palagio, Casa Querce Grossa (quota 615), Vallilunga, Tosina, si giunge fino a circa metri 200 da Borselli, dove si prende la mulattiera che porta a Casa Valle e girando attorno a Poggio Boscone, si entra nella strada maestra della Consuma nei pressi di quota 587.

Si prosegue fino a Diacceto sulla via maestra e quivi giunti si abbandona per seguire la carrozzabile che passando da Villa Pozzo ci porta a Pelago. Qui, anziché entrare nell'abitato, vi si gira sopra prendendo la carreggiabile che attraverso il torrente Vicano di Pelago passa per Podere Ceti e ci porta nella carrozzabile proveniente da Pelago.

Di qui costeggiando a nord l'abitato di Pelago, e scendendo il corso del torrente Vicano di Pelago, si incontra la strada maestra Rignano-Pontassieve. Seguendo questa strada, si incontra Casa Podere Arno (quota 130), arrivando alle Fabbriche di cemento, dove si abbandona la provinciale che per Dicomano-S. Godenzo porta a Forlì, ai Frati, passa sul Ponte Vecchio sopra la Sieve e girando a nord dell'abitato di Pontassieve rientra nella via maestra che porta a Firenze nei pressi di un cimitero (località "Il Gobbo"). Si prosegue sulla medesima strada fino ad arrivare al sottopassaggio con la strada ferrata. Quivi giunti, si abbandona la via maestra, e si segue la linea ferroviaria, fino all'incrocio del Borro delle Sieci (quota 80), nei pressi dell'abitato omonimo, e risalendo il corso d'acqua per Torricella, Fornace, Molino Laura (quota 81) si giunge a Mulino del Piano ed alla sua confluenza con il fosso di Rimaggio. Si risale quest'ultimo e passando per Casa Montebello (quota 155), punto in cui si sottopassa la carrozzabile Mulino del Piano-Doccia, girando ad ovest di Strombaccia e di Paroga, si giunge alla sua confluenza con un suo affluente di destra. Si risale lungo quest'ultimo e sottopassando la carrozzabile Fornello-Mulino del Piano si giunge, nei pressi di Sortigallo, ad incontrare la mulattiera che conduce a Pietrimaggio (quota 506). Di qui si prosegue sino ad incontrare la carrozzabile che proviene da Galiga, sotto quota 534. Si segue per breve tratto quest'ultima (circa metri 400) e giunti a quota 520 si abbandona per seguire la mulattiera che passa per le Casacce (quota 435), "La Sturaia" (quota 339), dopo circa metri 100 dalla quale si prende il sentiero che scende a un affluente del torrente Argomena. Si giunge quindi in quest'ultimo torrente e lo si risale fino ad un mulino ove si prende il corso di un suo affluente che porta fino a Casa Giardino. Qui si prende la carreggiabile che porta ad Acone e la si abbandona circa 200 metri sotto il cimitero omonimo per prendere la mulattiera che passa da Lastro, quota 514, Casa Morra (quota 470), e dopo poco, anziché seguire per Casa Brucoli, si prende il sentiero che cambiandosi presto in mulattiera porta giù nel torrente Uscioli. A mezzo di un piccolo ruscello si risale a Barberino dove prendendo la mulattiera si intersica in quota 597 il confine comunale fra Dicomano e Rufina. Si risale il suddetto confine per proseguire poco oltre sul confine comunale fra Vicchio e Dicomano sul quale si giunge ad incontrare la carrozzabile che da Dicomano porta a S. Martino a Scopeto (quota 340). Si segue quindi la carrozzabile in direzione di Dicomano, giungendo al fiume Sieve in corrispondenza del traghetto. Si attraversa il fiume e si entra nella carrozzabile Dicomano-Vicchio che si segue fino al ponte del Fosso Cantalupo (quota 160). Qui si prende a risalire il sunnominato fosso e passando sotto a Vigna alla Corte, quota 301, Casolare di quota 291, si giunge sotto Orticaia e ad un suo affluente di sinistra che si risale fino ad incontrare la mulattiera che da Frusinaia porta a "La Villa". Si segue la suddetta mulattiera e giunti a metri 100 da Casa il Lago si prende il sentiero che passando vicino all'Oratorio di quota 442 ci porta fin su Poggio Santa Croce (quota 584) dal quale si scende giù per il sottostante torrente nel fiume S. Godenzo nel punto d'inizio della

descrizione dei confini di questa zona.

Zona di produzione dei Colli Fiorentini

Si prende come punto di partenza della descrizione dei confini di questa zona, l'incontro dei tre comuni di Carmignano, Signa e Lastra a Signa sulla sinistra dell'Arno in prossimità della stazione ferroviaria di Carmignano. Di qui si prende la via Pisana fino al ponte Macinaia, seguendo quindi la carrozzabile che passa per le Corti, Granchio, Bellosguardo (quota 180), dove prendendo la carreggiabile si passa sotto Poggio Fantoni e si giunge a Villa d'Avanzo. Si segue quindi la carrozzabile che passando dai Macelli, Lastra a Signa, Santa Maria a Castagnolo, Fornaci, S. Ilario, Villa Tassinari entra nel borro Vallimonte che si segue fino al suo sbocco nel torrente Vingone.

Si risale quest'ultimo passando da Ponte Riccardi, Ponte del Moretto, Casa Pastacardi, Casa Laschina, "La Mantellina", Casa Vingone, giungendo a Ponte Vingone (quota 56) dove si prende la via maestra che per Quattro Madonne e passando da Scandicci, incontra il fiume Greve. Si risale il corso del medesimo passando da Ponte all'Asse (quota 54), "La Gora", e giunti alla sua confluenza col torrente Ema, si abbandona per quest'ultimo arrivando alla sua confluenza col torrente di Certosa nei pressi di Galluzzo. Sempre lungo il torrente Ema si prosegue incontrando Ponte Nuovo (quota 63) Ponte a Tozzi e "Le Cascine del Riccio" (quota 70), Ponte Rosso (quota 79) e giungendo a Ponte Ema (quota 78). Qui si abbandona il torrente e dopo aver seguito per circa m. 500 la strada che conduce a Grassina, si prende la carrozzabile che passa per Bagno a Ripoli (quota 77), Villa Giovannoni, Quarto (quota 86), "l'Olmino" (quota 113), Villa Brogi, Rimaggio, Villa Gerini (quota 105), Badia e Candeli (quota 89). Da questo punto il confine segue breve tratto quello amministrativo fra i comuni di Fiesole e Bagno a Ripoli, fino a incontrare la ferrovia Pontassieve-Firenze. Corre lungo di essa fino all'incrocio col torrente Mensola (quota 59). Si risale il corso del torrente Mensola fino ad arrivare a Ponte a Mensola, dove si prende la strada maestra che porta a Firenze fino ad arrivare a Coverciano. Qui si abbandona per seguire il confine comunale fra i comuni di Firenze e di Fiesole, che passando a monte di "Maiano di Sotto" a valle del "Giardino" (quota 117), e da S. Domenico, scende giù nel torrente Mugnone.

Si risale il corso del torrente fino a giungere a Ponte alla Badia, si entra nella via Faentina, sempre lungo la quale si passa da Pian di Mugnone, "Le Caldine", la "Querciola", Bottega dell'Olmo, fino a giungere a quota 503 all'incontro cioè con la carrozzabile proveniente da Bivigliano e con l'altra che porta a Mulin del Piano e a Santa Brigida. Si prende quest'ultima passando da Casa Alberaccio (quota 546), Colonne, Massetto, Roncolino, "Le Lucole", Santa Brigida, Doccio, Villa Neri a Fornello, dopo il quale si prosegue ancora per circa metri 600 per poi abbandonare la carrozzabile e seguire, più a monte, prima la carreggiabile, e poi la mulattiera che passa per Sportigallo, Pietrimaggio (quota 506).

Da questo punto il confine s'identifica con quello della zona della Rufina, già descritto, fino nella prossimità di Pelago.

Seguendo la carrozzabile proveniente da Pelago, si passa da Paterno (quota 393) e si arriva a Ponte Pagiano, dove si discende per il torrente Vicano di S. Ellero fino ad arrivare al punto d'incontro con un affluente di sinistra che viene risalito, fino ad arrivare nuovamente alla carrozzabile di Pelago. Su di essa, passando per la Fattoria di Pitiana, si giunge a Donnini, dove si prende la carrozzabile che porta a Reggello e sempre lungo la stessa si passa per Pitiana, Villa Albero, Mulin dell'Albero, Casa Riva, S. Donato, Mulino della Romola, Villa Graffi, Pietrapiana e Caselli. Qui giunti ci si porta sopra la strada seguendo la mulattiera, fino ad incontrare il primo affluente di destra del borro Rota, lungo il quale si scenderà nella carreggiabile che ci porta a Reggello.

Da Reggello, seguendo la carrozzabile posta a sinistra del borro Cascese e passando presso Camprenna si arriva a quota 342 nei pressi di Tallini, dove riprende la carrozzabile che porta a Pian di Scò. Si segue quest'ultima attraversando il borro Rifontolano fino ad incontrare il confine provinciale fra Firenze ed Arezzo a quota 340.

Si segue quindi il suddetto confine sino a Vaggio; di qui si prosegue sulla strada carrozzabile

proveniente da Figline Val d'Arno per circa metri 250 (quota 174), e quindi si prende la carrozzabile che porta ad Ostina. Da Ostina si scende nel sottostante torrente Rediluco e si risale lungo la carreggiabile che porta a Sant'Andrea a Cascia. Giunti nei pressi del podere Renzi, si abbandona la carreggiabile e passando sotto quota 267 si arriva alla carrozzabile che da Ponte Olivo porta a Sant'Andrea, giungendo fin quasi a quest'ultimo (quota 300). Quivi a mezzo di un sentiero, si cala nel borro Soccini, e lo si discende fino ad arrivare alla carrozzabile che da Ponte Olivo porta a Cancelli, lungo la quale si giunge fino a Castellina Vecchia. Si lascia Castellina Vecchia, si discende nel fosso della Tornia per quindi risalire immediatamente, nella carreggiabile che per Fondoli e quindi per una strada poderale ci porta nella carrozzabile che da Cancelli conduce a Rignano. Si segue questa ultima girando attorno a Casa Costa (quota 267) e passando per quota 201, quota 155, Casa Leone, Palazzetto, si arriva fino alla diramazione (quota 127) che porta a S. Donato, passando per Carraia e Vallilunga. Si segue quest'ultima fin sotto il Roncicatoio, quivi la si abbandona per risalire al medesimo e quindi ridiscendere nella carreggiabile che passando sotto a quota 226, giunge alla carrozzabile che unisce le frazioni di Leccio e Sanmezzano a S. Ellero. Si prende quest'ultima e passando presso quota 125, Casino, Podere Marnia e mantenendosi paralleli al corso del torrente Marnia si giunge ad incontrare (quota 110) la via maestra che da Rignano per Pontassieve porta a Firenze.

Si segue la suddetta strada e mantenendosi spesso in vicinanza della riva destra dell'Arno, si passa da S. Ellero e dalla sua stazione ferroviaria, da Casa Buonriposo, Canicuccioli, Casellina e s'attraversa l'Arno in corrispondenza del Mulino Massolina. Qui si prende la carrozzabile che passando sul ponticello di quota 123 giunge alla fattoria Casolari dove, seguendo una strada campestre e quindi un sentiero, si passa girando sotto "La Torre", dai casolari di quota 180 giunge ad una carreggiabile che ci porta a Coganuzzo (quota 231) e Casa Colle (quota 251). Da Casa Colle lungo una strada campestre che poi si cambia in sentiero, si scende giù nel fosso di Pagnano per risalire immediatamente con una strada campestre a Casa Riciosani (quota 196) e proseguire, passando da casa di quota 261, e a valle della Fattoria di Pagnano e di Bombone, per Case Fantoni (quota 264), case di quota 240, arrivando così fino a "Sezzano di Sopra" e alla carrozzabile che porta a Rignano. Da questo punto si scende nel sottostante fosso per risalire poco dopo lungo un suo piccolo affluente di destra ed arrivando così fino alla strada campestre che porta al casolare di quota 239 e quindi nel sottostante fosso, il cui corso si discende fino alla sua prima confluenza per risalire per l'altro affluente, fino ad incontrare la strada poderale che passando dalla casa di quota 240 (metri 500 circa a valle di Santa Maria), giunge a casa Verazzano e a casa quota 207. Si discende poi nel fosso della Mollaia e si risale sempre lungo la strada campestre a Casa Albiera, Corsignano, casa di quota 225, s'intersica la carrozzabile che dalla Chiocciola porta a Rignano, si passa per Casa l'Olmo, si giunge così all'Oratorio posto sulla carrozzabile, diramazione della sunnominata.

Si risale lungo questa strada fino ad arrivare sotto le Case di Poggio Francoli; qui si abbandona per prendere la carreggiabile che scende nel fosso delle Formiche e quindi cambiata in carrozzabile prosegue passando sotto Case le Lame (quota 191) fino a Rimaggio (quota 177), dove si abbandona per risalire il corso del fosso del Massone per circa metri 500, prendendo quindi la mulattiera che passa dal cimitero di Olmeto. Al cimitero suddetto si lascia la mulattiera e si scende nel rio dei Bagnani lungo un affluente del medesimo, e dopo averne disceso il corso per un 200 metri per mezzo di una strada campestre passando da "La Colombaia", si arriva a S. Lorenzo a Cappiano, da cui si discende lungo il fosso di Cappiano fino alla confluenza col fosso dell'Entrata. Si risale quest'ultimo fino a giungere alla carrozzabile proveniente dalla Villa Entrata, e si segue la medesima passando da "La Spagna" (quota 269), La Taverna, Casa Torricella, Fattoria di Loppiano, incontrando la carrozzabile che viene giù da Brollo e da S. Pietro al terreno nei pressi di S. Vito. Si risale quest'ultimo passando dal cimitero di S. Vito, e arrivando al borro di Rimaggio, che si segue per circa metri 300, dove prendendo la mulattiera e quindi la strada campestre, si passa per Casa Bonallo (quota 324), Casa Bonaluzzo, incontrando quindi un affluente di borro di Rimaggio nei pressi di un mulino, ed arrivando alla carrozzabile che da Brollo conduce a Figline Val d'Arno. Si segue questa carrozzabile passando da Casa Borre, Casa Bellosguardo, Casa Pucchetto e prendendo

quindi la strada campestre che porta a Casa il Bagno e al borro di S. Biagio. Qui giunti si risale per un affluente di quest'ultimo e dopo circa metri 500 si prende la campereccia che passa da Casa Cavalupi, Villa Pescialunga e incontra la carrozzabile che viene giù da S. Martino. Si abbandona la strada e si scende lungo un suo affluente nel borro delle Granchie per risalire immediatamente dall'altra sponda lungo una costa e ridiscendere per un fosso nel borro di S. Anna. Si risale il torrente e sotto Villa Norcenni lo si abbandona per risalire alla medesima. Da questa Villa lungo la carrozzabile si attraversa il borro di Ponte Rosso e si giunge ad un casolare isolato, dove lasciata la strada si scende nel sottostante fosso e si risale a Casa Golfonaia. Da Casa Golfonaia lungo la carrozzabile che passa sotto quota 270 si arriva a Pavelli (quota 274). Questa strada è recente e sulla carta topografica non figura; corrisponde però pressapoco alla mulattiera ivi segnata. Da Pavelli dopo circa 100 metri percorsi sulla carrozzabile che porta a Ponte agli Stolli, si prende la campereccia e quindi il sentiero che porta a Mulino Mugnaione ed al borro Cesto che viene risalito passando per Molino Varichieri fino al Ponte agli Stolli. Si prosegue per il borro del Valico fino ad abbandonarlo per risalire il corso di un suo affluente che ci porta alla Fattoria di S. Leo e di qui lungo la carrozzabile, si arriva a Celle.

Da Celle percorrendo la carreggiabile, si passa da Casa Mosca, si giunge nel borro di Buco Querceto e lo si discende fin sotto le Case allo Stecchi ove s'incontra con borro delle Scale. Si risale quest'ultimo, e prendendo poi un suo affluente di sinistra si giunge a Santa Lucia (quota 505), e proseguendo per la mulattiera si arriva a Casa Carpignano (quota 521) da dove si cala per il sottostante ruscello nel borro di S. Biagio discendendone il corso fin sotto Casa il Vento (quota 434), alla quale si risale abbandonando il torrente, da Cafagio seguendo la mulattiera prosegue fino ad arrivare ad un fosso che si discende fino alla sua confluenza con un altro ruscello che si risale incontrando la mulattiera sotto Casa Querceto. Si prende questa mulattiera che cambiandosi in campereccia passa da Casa Pian di Abeto e incontra la carrozzabile che proviene da Brollo. Si segue quest'ultima passando per l'Oratorio sotto Casa Masetto, e poco dopo la fonte sotto Poggio alla Croce, si trova il punto d'incontro dei confini amministrativi fra i tre comuni di Incisa Valdarno, Figline Valdarno e Greve. Da questo punto il confine della zona coincide con quello già descritto del Chianti Classico (fiorentino), fino ad incontrare il confine della provincia di Siena (in comune di Barberino), in corrispondenza del torrente Drove.

Di qui, dopo aver per breve tratto seguito il confine provinciale, lo si abbandona sotto Ponzano, per risalire lungo un fosso fino a Ponzano (quota 302), e quindi lungo la carreggiabile si passa da "Le Cave", entrando nella via maestra Firenze-Siena in prossimità di un cimitero. Si segue la medesima passando per Pian di Ponzano, "La Prataccia", quota 312, Monte Petri, e giungendo alla diramazione che porta a Pastine (quota 333), a circa metri 500 da Barberino d'Elsa. Qui lungo un fosso che passa sotto Casa Santa Lucia, si giunge sotto Casa Scheto ad incontrare il borro Agliena, e lungo quest'ultimo si prosegue passando a nord di Santa Maria a Bagnano, e giungendo alla confluenza con "Il Rio". Si risale "Il Rio" per circa metri 200, fino cioè ad incontrare la carrozzabile che conduce a Nebbiano e a Marcialla e si discende la medesima fino ad incontrare la carreggiabile che passando per il "Sodo", Montigliano (quota 174), Strada (quota 196), incontra la carrozzabile sotto S. Lazzaro. Lungo la medesima e passando per il cimitero di S. Lazzaro, "Il Pozzo", Betto, Rogai (quota 242), Fiano, Villa Palchetto, S. Donato, Podere della Chiesa (quota 370), Casa Pini (quota 369), Podere Ghiole, "Il Quercione", Casanova (quota 236), "Le Fornacette", si giunge al torrente Virginio. Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il Molino Baron del Nero, Molino La Barbara, Molino dell'Albero, Molino Torrebianca, Podere del Ponte, si giunge sotto Podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto Podere Barrucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di rio Rigonzi, la si abbandona, per ridiscendere nel torrente e seguire così il confine amministrativo fra i comuni di Montelupo e Montespertoli, per quello tra i comuni di Montelupo e Lastra a Signa, indi il corso del torrente Pesa fino all'abitato di Montelupo.

Da Montelupo, il confine della zona è segnato dalla riva sinistra dell'Arno fino al punto di partenza

della descrizione della zona.

Zona di produzione dei Colli Senesi

Questa zona viene distinta in tre comprensori i cui confini sono i seguenti:

a) Colline Senesi – Partendo dal punto in cui la strada da Certaldo a S. Gimignano (a circa 1 km da Certaldo) incontra il confine comunale, il limite di questo comprensorio segue il confine comunale di S. Gimignano fino al punto- presso la località Castel S. Gimignano- in cui incontra il confine comunale di Colle d'Elsa.

Da qui il limite della zona segue il confine di quest'ultimo comune fino al punto (a circa 1 km dalla località di Mulino d'Elsa) in cui il confine comunale incontra la strada, che da Colle d'Elsa conduce alla colonna di Montarrenti. Il limite di zona segue ora tale strada fino all'incontro del confine comunale di Sovicille; da qui segue il confine di quest'ultimo comune fino alla località Monte Acuto; segue ora la strada vicinale che conduce alla Fattoria di Torri e da qui la comunale fino alla frazione di Rosia; da qui segue la strada vicinale che conduce alla fattoria di Ampugnano, poi quella, prima vicinale e poi comunale, per Carpineto e Barontoli, fino ad incontrare il confine comunale di Siena. Segue ora questo confine per breve tratto fino alla località Montecchio; segue poi la strada vicinale per Costalpino, ove attraversa la strada comunale Siena-Ginestreto e prosegue lungo la strada vicinale di Doglia fino all'incontro della statale Siena-Roma, che segue per brevissimo tratto.

Prosegue poi per la strada vicinale di Bucciano; quindi, lungo un piccolo fosso, raggiunge la strada comunale Certosa-Renaccio. Con una linea retta virtuale in breve tratto attraversa la ferrovia Siena-Chiusi e la strada provinciale arrivando fino alla località di Val di Pugna. Sempre con una linea virtuale, passa prima da Villa Colombaio, poi da S. Regina ed infine a Pieve a Bozzone. Segue ora la strada che dalla località Due Ponti, conduce a Monteaperti fino ad incontrare prima di quest'ultima località, il confine comunale di Castelnuovo Berardenga. Segue ora il confine di questo comune prima procedendo a sud fino a Taverna d'Arbia, poi ad est e a nord-ovest fino a incontrare il confine della provincia a Monte Largo. Segue detto confine fino all'incrocio del borro Ambrella della Vena presso "Le Pancole".

Da questo punto il confine della zona s'identifica con quello del Chianti classico fino ad incontrare il confine fra la provincia di Firenze e di Siena in corrispondenza della strada che da S. Giorgio porta a Barberino Val d'Elsa. Di qui continua lungo il confine provinciale fino al punto di partenza della zona presso Certaldo.

b) Colline di Montalcino – Il limite di questo comprensorio è costituito dai confini comunali dei due comuni contermini di Montalcino e di Murlo.

c) Colline di Montepulciano – Questo comprensorio partendo dal punto, nel Pian di Sentino, in cui il confine comunale di Sinalunga attraversa la ferrovia Siena-Chiusi e la strada provinciale Rapolano-Sinalunga, il limite di zona segue il confine comunale di Sinalunga fino presso il podere S. Biagio; di qui segue il confine comunale di Torrita di Siena fino alla località Poderaccio, e poi il confine di Pienza fino alla località Cacchini. Da questo punto procede fino a Pienza lungo la strada Castelmuzio-Pienza; dopo Pienza, continua lungo la strada Pienza-Montepulciano, fino al punto in cui questa incontra il confine comunale di Montepulciano. Segue allora questo confine comunale fino alla località "la Villona". Di qui con una linea virtuale, giunge fino alla località "il Bagno" nel comune di Chianciano. Segue ora la strada Chianciano-Chiusi, fino all'incontro, presso il podere S. Giusto, col confine comunale di Chiusi. Segue poi questo confine fino alla località Palazzo Tosoni; di qui con una linea virtuale raggiunge la località Melegnano e con altra linea la strada Chiusi città-Chiusi stazione, a circa un chilometro dalla città, al bivio di una strada vicinale. Da qui procede lungo la strada fino a Chiusi città, poi con una linea virtuale raggiunge la vicina strada Dolciano-Chiusi, che segue per breve tratto. Poi procede lungo la strada vicinale che passa per la località "Francaville" e "il Boncio" fino ad incontrare il confine comunale di Chianciano, che segue fino all'incontro del confine comunale di Montepulciano; segue poi questo fino all'incontro della linea

ferroviaria Siena-Chiusi.

Da questo punto il limite di zona segue ininterrottamente la linea ferroviaria Siena-Chiusi, fino al punto indicato in principio della descrizione.

Zona di produzione dei Colli Aretini.

La bassa valle dell'Arno, e quella del suo affluente "Ambra", divide questa zona in tre comprensori, rispettivamente: quello di destra Arno, sinistra Arno-sinistra Ambra, sinistra Arno-destra Ambra.

Di ciascuno d'essi si dà la descrizione dei confini:

Comprensorio destra Arno – Si parte da un punto corrispondente al confine della provincia di Arezzo con quella di Firenze in località "Ponte del Matassino" sulla strada Figline Valdarno-Piandiscò, e seguendo la strada denominata degli "Orbini", si raggiunge la fattoria di Renacci. In località Santa Maria il confine piega decisamente a nord-est, s'inoltra nella stretta vallatella delle "Cave" lungo l'omonima strada e raggiunge l'abitato della "Penna" in comune di Terranova Bracciolini. Da tale località il confine segue la via campestre che porta a Montelungo e di poi lungo la via comunale della "Cicogna", "Sergine" e "Viterata", raggiunge l'abitato di Laterina capoluogo dell'omonimo comune. Si segue ancora la strada per "Castiglion Fibocchi" sino al paese, poi lungo la strada di Meliciano si raggiunge la Badia di Capolona e il Castelluccio.

Dal Castelluccio si giunge a Giovi paese; da questo lungo la sponda destra del fiume Arno si arriva sino alla fattoria "La Nussa". Qui si attraversa l'Arno al Ponte Caliano, e si scende per Marcena, seguendo la base delle colline sino al Ponte alla Chiassa. Dal Ponte alla Chiassa il confine passa lungo le prime pendici collinari alla quota di m. 300, toccando Tregozzano, Antria, S. Polo, Staggiano, Bagnoro, S. Marco, fino a incontrare la ferrovia Arezzo-Roma alla località "Olmo" e di là segue la strada nazionale romana fino a Rigutino. Quivi termina verso sud il primo comprensorio ed infatti il confine da questo punto volge verso nord-est s'inoltra lungo il crinale del Monte Lignano, lo ciruisce alla quota di livello 600 e raggiunge S. Cosimo. Sulle colline che stanno ad est di Arezzo si raggiunge Saccione, poi, lungo la linea ferroviaria per Sansepolcro, Gragnone, Bossi e Querceto, dalla cui località volgendo verso nord si arriva a S. Firenze, frazione del comune di Arezzo. Da S. Firenze lungo la quota di livello 450-500 ed attraverso Peneto, Staggiano e Pomaio si perviene a Gello, altra piccola frazione del comune di Arezzo. Si continua ancora verso nord, si tocca Capriano e il Chiavaretto per raggiungere il Molino del Buco, alla quota di livello 353. Fatto un angolo acuto, il confine piega decisamente verso sud-ovest, gira attorno a Montegiovi, raggiunge la via di Subbiano e per essa perviene a Ponte Caliano. Non più strade o fiumi limitano ora il confine del comprensorio, ma quote di livello varianti da 400 ai 450 metri. Lungo le colline di Capolona prima, fino a Casa Vecchia, poi, per Pieve S. Giovanni e attorno al Poggio Macchione, si arriva in prossimità di Gello Biscardo in comune di Castiglion Fibocchi.

Da Gello Biscardo, sempre lungo la curva di livello 450, si raggiunge il "Molinaccio", si ridiscende a Case Corsucci per pervenire al Poggio di Sarno sino a sud di Faeto in comune di Loro Ciuffenna. Adesso il confine si incunea nella valle del "Ciuffenna" fino a Poggio di Loro, ridiscende per circoscrivere il Monte Cocollo alla quota di 550 metri, raggiunge Querceto, Caspri e Mandri e di poi per Quercioli, Puliciano e Villa Mora, perviene al limite estremo del confine della provincia di Arezzo con quella di Firenze. Girando a nord-est seguendo il confine della provincia si raggiunge il punto di partenza alla località "Ponte del Matassino".

Comprensorio sinistra Arno-sinistra Ambra. – Si parte dalla località "Pettini" e lungo la ferrovia Arezzo-Roma si raggiunge Bucine capoluogo dell'omonimo Comune. Da tale punto il confine entra decisamente nella valle dell'Ambra, in un primo tempo non seguendo alcuna strada ma raggiungendola ben presto a Panzano. Lungo la via senese per Cennina, Duddova, S. Marino e Pietraviva si perviene al punto corrispondente al confine della provincia di Arezzo con Siena alla località "Ciglio". Fatto un angolo acuto rivolto a nord, il confine del comprensorio si identifica nel confine del territorio provinciale fino a raggiungere la Casa Lavatoio. Di qui, seguendo dapprima un torrentello, poco dopo quota 360, incontra la strada di Monastero, e la segue scendendo fin presso

Casa Santa Lucia a quota 268. Con un deviazione del confine verso sud-ovest, per il “Casalone”, risale il borro Frati fino ad incontrare la strada Cavriglia-Montevarchi per poi discendere lungo il borro Quercio alla località “Pettini” da cui siamo partiti.

Comprensorio sinistra Arno-destra Ambra – Dalla Villa Migliarina a nord di Bucine, presa come punto di partenza del terzo comprensorio, si segue la strada nazionale Valdarnese che per Malafrasca, Caggiolo e Ponticino conduce in prossimità del Ponte del Palazzone. Si abbandona la via nazionale per inoltrarsi, lungo le strade camperecce, alle pendici di Montalfiore e di S. Martino in Poggio fino a raggiungere la via consorziale che da Viciomaggio conduce a Civitella in Val di Chiana, si segue tale via fino a Civitella, ed oltre; e si incontra il bivio della strada per Monte S. Savino e lo si supera; si tocca Verniana e si incontra la strada di Gargonza per Palazzolo e di poi lungo la via senese, si perviene al confine della provincia di Siena che si segue fino sotto Monte Longo.

Si abbandona nuovamente il confine della Provincia per inoltrarsi nella Val d’Ambra, dove il confine del comprensorio, non ben delimitato da strade, fiumi od altro, ma dagli stessi confini delle proprietà, perviene alla strada senese in prossimità dell’abitato di Sogna. Si segue tale strada per 3 chilometri circa e a Casa Caroni la si abbandona. Il confine ora non ha limiti bene precisati sulla carta, ma in effetti esso segue le sinuosità delle curve di livello, esclude la parte pianeggiante della valle, si fissa ai confini delle proprietà private, ed attraversato Capannole, Castiglione Alberti, Ca’ Stracca, Pianacci, raggiunge nuovamente il punto di partenza alla Villa di Migliarina.

Zona di produzione delle Colline Pisane

L’estremo est del confine della zona delle Colline Pisane, è rappresentato dal punto che corrisponde al crocicchio della strada della Val d’Era con la strada denominata “Via delle Saline”, presso il km 21, situato nel comune di Terricciola.

La linea di confine prosegue verso nord, segnata dal torrente Sterza, fino alla sua confluenza col fiume Era. Corre poi lungo questo fiume fino a nord di Capannoli, nel punto cioè dove si diparte la carrareccia che passando per Case Roglio, conduce a Montacchita. Poi la delimitazione del percorso del confine è rappresentata dal botro del Marchesato e dalla strada che conduce a Camugliano e a Casa Terrabianca estremo confine nord, e si trova al crocicchio che la strada Ponsacco-Lari fa con la Fossa Nuova e trovasi nel comune di Lari, presso la località denominata “Il Poggino”. Ora il confine è delimitato dalla strada Ponsacco-Perignano fino al punto in cui la strada s’incrocia con quella Lavaiano-Crespina. Prosegue in direzione sud per la strada Lavaiano-Crespina fino all’incrocio con la strada che conduce alla località denominata “Ceppaiano” e da qui a casa Piccioli, Villa d’Achiardi, fino all’incontro con il rio Tavola. La linea di confine prosegue verso ovest, seguendo il rio Tavola e giunta all’incontro con la strada che conduce a Collesalveti e la lascia per proseguire per questa fino all’incontro con la via Aurelia.

È questo l’estremo confine ovest ed il punto è precisato dal casello ferroviario, che si trova all’incrocio della via Aurelia con la ferrovia ed il torrente Tora ad un chilometro e mezzo circa dalla stazione di Collesalveti, in comune di Fauglia.

Segue per la via Aurelia fino alla località denominata “Torretta Vecchia” e da qui il confine è delimitato dalla via “Piano della Tora”, che passa per la frazione di Acciaiuolo, in comune di Fauglia, fino presso la località denominata “Casetta”. Da questa località, che rappresenta il limite dei comuni di Fauglia, Crespina e Lorenzana, il confine percorre per la località denominata il “Podere Nuovo”, Casa al Fico, proseguendo poi per il rio Galiano. Poi la delimitazione prosegue per la strada che conduce alla località denominata “Casa Capoluogo” e da qui passa per il Poggio alle Talpe, seguendo la linea di confine del Comune; segue il torrente Forra fino presso la località denominata “Ville Pisane”, passa a valle di Monte Alto, Poggio alla Nebbia, Poggio Biancanelle, Poggio Prunici.

La delimitazione prosegue a valle di Poggio Roccacce, Poggio Canfore, Poggio Sughera e segue per un tratto il torrente delle Donne fino presso il Molino delle Gusciane, rappresentando questo punto

l'estremo confine sud in comune di Chianni.

Poi il confine è delimitato dal torrente Sterza e si ricongiunge all'estremo est da cui s'è iniziata la descrizione della zona.

Decreto Ministeriale 8 settembre 1997

Zona di produzione di Montespertoli

Il limite inizia all'incrocio del confine comunale di Montespertoli con la carrozzabile Fiano-Lucardo e passando per casa Pini (quota 369), podere Ghiole, il Quercione, Casanova (quota 236), Le Fornacette, giunge al torrente Virginio.

Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il molino Baron del Nero, molino La Barbara, molino dell'Albero, molino Torrebianca, podere del Ponte, giunge sotto podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto podere Barucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di rio Rigonzi, si volge a ovest seguendo il confine comunale.

Poco prima del Borro di Gricciano, il limite si innesta sulla strada per quota 82 a Palazzaccio. Dopo Palazzaccio piega a sud-est sulla strada per Ortimino passando da Gricciano, C.Paolo, C.Arzillo, Ortimino, Sodera, Chiesa di Ortimino, Casanova, fino all'incrocio con la strada per Nebbiano, dove il limite volge a sud seguendo il confine comunale.

Il limite incontra la strada per Voltigiano e Castelfiorentino e dall'incrocio di quota 70 segue la strada per Voltigiano dove piega a sud-est sulla carreggiabile verso il cimitero, che segue fino a quota 69 ove incontra il confine comunale, che segue fino alla carrozzabile Fiano-Lucardo a quota 369.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente atte a conferire alle uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei – ai fini dell'iscrizione allo schedario vinicolo – unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, ~~i cui terreni siano situati ad un'altitudine non superiore a metri 700.~~

4.2 Densità di impianto

~~I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.000 ceppi per ettaro.~~

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. Per la sottozona Chianti Rufina i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.500 ceppi/ettaro.

Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare ~~e successivi al 2 luglio 1984~~ [SA3] si applicano i parametri ed i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto e le forme di allevamento devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone.

4.4 Sistemi di potatura

I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.5 Irrigazione di soccorso

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

tipologia o sottozona	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Chianti	<u>9,11</u>	10,50
Chianti Colli Aretini	<u>8,9,5</u>	11,00
Chianti Colli Fiorentini	<u>8,9</u>	11,00
Chianti Colli Senesi	<u>8,9</u>	11,50
Chianti Colli Senesi Riserva	<u>8,9</u>	12,50
Chianti Colline Pisane	<u>8,9,5</u>	11,00
Chianti Montalbano	<u>8,9,5</u>	11,00
Chianti Montespertoli	<u>8,9,5</u>	11,00
Chianti Rufina	<u>8,9,5</u>	<u>11,050</u>
Chianti Superiore	<u>7,5,9,5</u>	11,50

~~La produzione massima di uve non deve essere in media superiore a kg 3,00 per ceppo. Per gli impianti realizzati precedentemente al 5 agosto 1996, la produzione massima di uve non deve essere in media superiore a kg 5,00 per ceppo, fermi restando i limiti di resa uva ad ettaro sopra indicati.~~

Per gli impianti con densità inferiore ai 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare 9 t/ha per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati precedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 Kg è applicabile a decorrere dalla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenere applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 Kg. [SA4]

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

4.7 Entrata in produzione

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:

terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;

quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione, **imbottigliamento ed affinamento**) [SA5]

5.1 Zona di vinificazione, **imbottigliamento ed affinamento**

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento ove previsto, per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3. ~~Tuttavia la vinificazione è consentita anche all'interno dei confini amministrativi della provincia in cui ricadono i vigneti da cui proviene l'uva e delle province ad essa limitrofe purché nell'ambito della regione Toscana.~~

Tali operazioni sono, altresì, consentite nell'intero territorio amministrativo delle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

~~L'uso delle menzioni relative~~ Il riferimento alle sottozone «“Colli Aretini”», «“Colli Fiorentini”», «“Colli Senesi”», «“Colline Pisane”», «“Montalbano”», «“Rufina”» e «“Montespertoli”», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «“Chianti”» è consentito in via esclusiva al vino prodotto, invecchiato, imbottigliato ed affinato ove previsto, nelle relative sottozone delimitate dall'articolo 3, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'interno nell'ambito dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.

~~In deroga~~ Tuttavia è altresì consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ed affinamento ove previsto, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «“Chianti”» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ~~ma a non più di venticinque chilometri in linea d'aria dal confine delle relative sottozone, purché all'interno delle zone di produzione delimitate per la denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», e comunque all'interno dei confini amministrativi delle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca,~~ sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.

~~Le deroghe sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Toscana e comunicate al competente organismo di controllo.~~

Le Ditte già in possesso di autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione di cui al previgente disciplinare possono effettuare, nella medesima cantina, anche le operazioni di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

L'imbottigliamento in zona delimitata di cui ai paragrafi precedenti, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, deve avere luogo nelle predette zone geografiche delimitate per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori delle aree di produzione delimitate, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3, lettera c della Legge n. 238/2016^[SA6]

5.2 Arricchimento

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferma restando la resa massima del 70% dell'uva in vino, di cui al successivo punto 5.4.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino «Chianti» originario la quale potrà essere presa in carico, purché compatibile, come vino ad Indicazione Geografica Tipica.

5.3 Elaborazioni.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario

viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini Chianti deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del «governo all'uso Toscano», che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni di cui all'articolo 2, leggermente appassite.

5.4 –Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima di uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

tipologia o sottozona	Resa uva/vino	Produzione massima hl di vino ad ettaro
Chianti	70	63 <u>77</u>
Chianti Colli Aretini	70	56 <u>66,5</u>
Chianti Colli Fiorentini	70	56 <u>63</u>
Chianti Colli Senesi	70	56 <u>63</u>
Chianti Colline Pisane	70	56 <u>66,5</u>
Chianti Montalbano	70	56 <u>66,5</u>
Chianti Rufina	70	56 <u>66,5</u>
Chianti Montespertoli	70	56 <u>66,5</u>
Chianti Superiore	70	52,5 <u>66,5</u> [SA7]

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.5 Invecchiamento e affinamento in bottiglia

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», anche con riferimento alle sottozone, può aver diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento di almeno 2 anni.

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con i riferimenti alle sottozone «Colli Fiorentini» e «Rufina» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno sei mesi in fusti di legno.

Per il vino Chianti con riferimento alla sottozona «Colli Senesi» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno 8 mesi in fusti di legno con un successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione «riserva» viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

5.6 Immissione al consumo

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

tipologia o sottozona	Data (anno successivo alla vendemmia)
Chianti	1° marzo
Chianti Colli Aretini	1° marzo
Chianti Colli Fiorentini	1° settembre
Chianti Colli Senesi	1° marzo
Chianti Colline Pisane	1° marzo
Chianti Montalbano	1° marzo

Chianti Rufina	1° settembre
Chianti Montespertoli	1° giugno
Chianti Superiore	1° settembre

Tuttavia, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che i vini sopra indicati abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo art. 6, la Regione Toscana, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, su richiesta documentata del Consorzio di Tutela, può autorizzare l'immissione al consumo antecedentemente alle date sopra riportate e comunque nel limite massimo di due mesi rispetto alle date medesime^[SA8].

Articolo 6 **(Caratteristiche al consumo)**

6.1 I vini di cui all'articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Chianti”:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non

riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chianti con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Chianti” Superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su proposta del Consorzio di tutela, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «vecchio» e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 Menzioni facoltative

Per i vini che per le loro caratteristiche vengono destinati al consumo entro l'anno successivo alla vendemmia, per i quali si intenda usare in etichetta la specificazione «governato» – o termini consimili autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è obbligatorio il «governo all'uso Toscano».

7.3 Ulteriori indicazioni

È tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

7.4 Annata

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti», deve figurare l'annata di produzione delle uve.

7.5 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», «Chianti Superiore» e «Chianti» seguito dal riferimento ad una delle sottozone” può essere utilizzata la

menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art.31, comma 10 della Legge 238/2016.

Articolo 8 (Confezionamento)

8.1 Recipienti

Le bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti» all’atto dell’immissione al consumo devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio anche per quanto riguarda la forma e l’abbigliamento.

Qualora i vini «Chianti» siano confezionati in fiaschi, è vietata l’utilizzazione di un fiasco diverso da quello tradizionale all’uso toscano, come definito nelle sue caratteristiche dall’articolo 47, comma 3 della Legge 238/2016, ed è inoltre vietato l’utilizzo dei fiaschi usati.

8.2 Sistema di chiusura

~~Per il confezionamento dei vini di cui all’articolo 1, con l’esclusione del «Chianti» Superiore e delle menzioni «riserva», sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ivi compresi quelli il cui utilizzo sarà demandato dalla medesima normativa al presente Disciplinare.~~

Per il confezionamento dei vini di cui all’articolo 1, con l’esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «riserva» per le quali deve essere utilizzato solo il tappo raso bocca, sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.^[SA9]

È in ogni caso vietato confezionare i recipienti con tappi a corona o con capsule a strappo.

~~Per il confezionamento è consentito solo l’uso del tappo raso bocca ad eccezione dei contenitori di capacità non superiore a litri 0,375 per i quali è ammesso l’uso del «tappo a vite».~~^[SA10]

Articolo 9 (Legame con l’ambiente geografico)

A) informazioni sulla zona geografica

A.1) fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.

Natura geologica: il Chianti nasce in una area geologicamente assai omogenea, situata a sud dell’Appennino e fra le latitudini che ricomprendono Firenze e Siena. Una fascia inizia a nord, dalla zona del Mugello verso Rufina e Pontassieve, prosegue lungo i monti del Chianti fino ad arrivare a ricomprendere il territorio del Comune di Cetona. L’altra si origina sul Montalbano e si allaccia alla Val di Pesa con direttrici verso San Gimignano e Montalcino. Il nucleo centrale è contornato da propaggini legate ai sistemi collinari dell’Aretino e del Senese, del Pistoiese, del Pisano e del Pratese. Queste fasce estreme e periferiche sono collegate fra loro da briglie trasversali. In particolare, il territorio del Chianti, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in ordine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali. L’altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti. ~~Il disciplinare di produzione (art. 4) prevede comunque una altitudine massima, dell’ubicazione dei vigneti di 700 m sul livello del mare.~~^[SA11]

Clima: il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana. Il clima del comprensorio può essere definito da "umido" a "subumido", con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamente più caldo, con temperature medie di oltre 23°C., mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie intorno ai 5 °C

A.2) fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino "Chianti". Anche se molti storici concordano sul fatto che furono gli etruschi ad introdurre la viticoltura nel territorio del Chianti, il ritrovamento di alcune viti fossili risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare un'origine ancora più antica per la più rinomata coltura della regione.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata "mezzadrile", a quella del cosiddetto "conto diretto". Questo passaggio epocale, ha visto la migrazione di forza lavoro dal settore primario verso attività extragricole come edilizia ed industria con il conseguente abbandono delle campagne dovuto alla l'urbanizzazione delle popolazioni. Ciò forzatamente ha portato alla riformulazione di un nuovo sistema di conduzione, del cosiddetto "conto diretto", che drasticamente impose di trasformare le vecchie superfici vitate, spesso nella forma della coltura promiscua, viti maritate con sostegno vivo, in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili, grazie anche al supporto economico dei vari programmi F.E.O.G.A..

Il Consorzio vino Chianti è nato dallo spirito innovativo ed imprenditoriale dei viticoltori fiorentini nel 1927, con finalità di difesa per il commercio interno e dell'esportazione del vino "tipico Chianti".

Con Decreto Ministeriale del 31 luglio 1932, nella logica di una attiva difesa dei vini tipici italiani, venne delimitato per la prima volta il territorio di produzione del vino "tipico Chianti", costituito da sette zone di produzione, che sono rimaste tal quali, così come contenute nell'attuale delimitazione.

Il vino Chianti ottenne il riconoscimento come Denominazione di Origine Controllata con Decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il precedente Decreto Ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia e Siena.

Grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attivismo dell'industria di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse una enorme diffusione ed apprezzamenti, sui mercati interni ed internazionali. Il vino Chianti, con i suoi imprenditori sempre all'avanguardia sia nel settore della produzione che della commercializzazione, per la sua qualità e, per il fatto che aveva contribuito a far conoscere l'Italia ed i prodotti italiani sui mercati di tutto il mondo, ottenne il riconoscimento come vino Chianti D.O.C.G, con Decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

L'incidenza dei fattori umani, per questo settore, ma anche per altri settori dell'agricoltura, quale potrebbe essere quello olivicolo, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono essenzialmente quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, come riportati all'art.2 del disciplinare. In particolare, il vitigno principe è il Sangiovese n., che può variare dal 70%, fino al 100%.

- le forme di allevamento, i sestri di impianto ed i sistemi di potatura:

per quanto attiene le forme di allevamento non ci sono particolari limitazioni, lasciando al viticoltore ampia scelta della forma più confacente alle proprie esigenze aziendali ed organizzative, con la sola eccezione, che la forma prescelta, non vada a modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino, escludendo in assoluto, comunque, ogni forma di allevamento su tetto orizzontale, tipo tendone.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno ~~4.000~~ 4.100 ^[SA12] ceppi per ettaro. I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

E' vietata qualsiasi pratica di forzatura, mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionalmente consolidate in zona, per la vinificazione di vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base, e la tipologia "riserva" e "superiore"; riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento: 2 anni per il Chianti, 2 anni, di cui almeno 6 mesi, in fusti di legno, per le sottozone Chianti Rufina e Chianti Colli Fiorentini. Per i "Colli Senesi": 2 anni, di cui almeno 8 mesi, in fusti di legno, con successivo affinamento in bottiglia, per almeno 4 mesi.

~~Le rese in uva di cui al precedente art. 4, paragrafo sei, decrescono da 9 tonnellate/ettaro della tipologia base "Chianti", a 7,5 tonnellate/ettaro della tipologia "superiore". Le rese in uva, per le varie tipologie di vino "Chianti", anche nelle sue articolazioni territoriali, sono quelle riportate al precedente articolo 4, comma 6~~ ^[SA13]. Anche l'immissione al consumo, di cui all'articolo 5, paragrafo sei, decorre dal primo di marzo, dell'anno successivo alla vendemmia, per la tipologia base "Chianti" ed alcune sottozone, mentre per la sottozona "Chianti Montespertoli" al primo giugno, e per "Chianti Colli Fiorentini", "Chianti Rufina" e "Chianti Superiore", al primo settembre.

B) informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

La D.O.C.G. "Chianti" è riferita a varie tipologie di vino rosso –di "base" – "di sottozona" "superiore" e "riserva"- che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche peculiari, descritte dall'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano un giusto grado di acidità, il colore è rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore si presenta intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con un più pronunciato carattere di finezza nella fase dell'invecchiamento. Il sapore si presenta armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che è stato sottoposto alla pratica del "governo all'uso Toscano" presenta vivezza e rotondità.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

L'orografia collinare della zona di produzione ove sono realizzati gli impianti vitati, destinati alla produzione della denominazione Chianti, nonché l'ubicazione e l'orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile alla zona delimitata al precedente art. 3), per una produzione vitivinicola, di qualità eccelsa.

Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni e dei relativi portainnesti, all'ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del vino "Chianti".

La dimensione dell'area, come detto nella descrizione geologica dei terreni, ricomprende diverse tipologie di terreno, che vanno dal terreno argilloso a quello argilloso con presenza di scheletro, a

quello di medio impasto, fino al sabbioso. Di regola, sono terreni con media fertilità, con giacitura dal collinare dolce al collinare accentuato, financo a terreni che necessitano sistemazioni più estreme come i terrazzamenti.

Il clima dell'areale di produzione, come detto, presenta precipitazioni medie annuali di 867 mm.. Il periodo di deficit idrico inizia, di regola, a giugno con modesta piovosità, ma è nei mesi di luglio ed agosto, che si presenta più significativo. La combinazione della scarsità di pioggia in estate con una temperatura media elevata, insolazione adeguata, produce uno stress alla vite che contribuisce ad ottenere un'uva particolarmente adatta a produrre un vino Chianti con caratteristiche positive.

E' grazie alla combinazione dell'ambiente in cui sono realizzati i vigneti, con i fattori umani, incidenti nelle scelte tecniche di realizzazione del vigneto e della sua quotidiana gestione agronomica, che si riesce ad avere un prodotto, il quale, pur nelle sue articolazioni e specificità, rappresenta un vino unico al mondo.

Il termine Chianti rappresenta, assieme alla tradizioni culturali secolari, alla storia, alla letteratura, alla gastronomia, alla popolazione ivi residente, non solo un grande vino, ma anche un sistema socio-economico più complesso.

Il grande sviluppo della viticoltura si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolaresco, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità, al limite grottesco. Fu dunque, il vino per i Medici, già mercanti e banchieri, un bene ed un dono, fu alimento, merce e simbolo. Si dice che dai tempi del duro e sagace Cosimo il Vecchio fino allo sfortunato Gian Gastone, il vino preferito a casa Medici fosse quello prodotto nella zona del Chianti. Oltre ai vini di provenienza da tali zone, si beveva, prima a Palazzo di Via Larga, poi a Pitti e sempre nelle Ville medicee del contado, anche vini Schiavo, Vernaccia, Moscatello, Greco, Malvasia, il Ribolla ed il vin cotto.

Stretto è il legame che lega la dinastia medicea con la scienza enologica o più semplicemente con il vino. Non a caso, rifacendo nel Cinquecento il duecentesco Palazzo Vecchio, in onore dei Medici, le colonne furono adornate di pampani, tralci ed uve, che ancora, si possono ammirare nel cortile del palazzo.

I Medici furono Signori di Firenze, del contado e, dal Cinquecento, furono Granduchi di Toscana. E' naturale dunque che uno dei prodotti più rinomati, della regione, diventasse cura del mondo della politica. Ma, il vino segnò anche l'allegria, il fasto, il desiderio di ebbrezza e di smemoratezza che molti Medici, e Lorenzo fra tutti, coltivarono, non senza una vena segreta di malinconia.

Molte dispute si sono accese per stabilire quanti anni abbia il Chianti, compresa quella del significato del nome: per alcuni significa "battito di ali" o "clamore e suoni di corni" oppure è più semplicemente l'estensione topografica della parola etrusca "Clante", nome personale, frequente nell'onomastica di quel popolo, di cui sono state trovate tracce in certe scritture contabili del XIV secolo. Lamberto Paronetto, in un suo libro, ne menziona l'uso in un atto di donazione del 790 appartenente alla Badia di San Bartolomeo a Ripoli. Dall'atto di donazione si passa, con un salto di molti secoli, ai documenti dell'archivio Datini (1383-1410) di Prato, dove viene anche usato, per la prima volta, il termine "Chianti" per designare un tipo speciale di vino. Comunque, una fra le remote e sicure citazioni della parola "Chianti", riferita al vino, sembra quella apparsa nella sacra rappresentazione di S. Antonio sulla fine del quattrocento o dei primi anni del cinquecento. Tuttavia, nonostante le rare apparizioni quattrocentesche e cinquecentesche della parola, la denominazione corrente di questo vino resterà ancora per parecchio tempo riferita al nome di "vermiglio" o a quello di "vino di Firenze". Solo nel seicento, con l'intensificarsi dello smercio e delle esportazioni, il nome della regione verrà universalmente riconosciuto anche per il celebre prodotto di questa territorio.

Nel settembre del 1716, gli "illustrissimi signori deputati della nuova congregazione sopra il commercio del vino" fissarono i termini del commercio dentro e fuori "li Stati di Sua Altezza

Reale”, formulando, senza volerlo, il primo vero e proprio disciplinare del “Chianti” e degli altri vini, allora famosi, destinati in futuro a fondersi, nella sua denominazione.

Il Bando affisso “nei luoghi soliti ed insoliti” di Firenze, regolamentava oltre alla zona originaria del Chianti, anche quella del Carmignano, Pomino, e Valdarno di Sopra. L’editto granducale, tra l’altro, comminava pene severe per tutti i casi di contraffazione e di traffico clandestino, anticipando la disciplina per i luoghi di origine, preludio all’odierna denominazione controllata e garantita. Scrivevano all’epoca gli illustrissimi controllori: “tutti quei vini che non saranno prodotti e fatti nelle regioni confinate, non si possono, ne’ devono, sotto qualsiasi pretesto o questo colore, contrattare per navigare, per vino Chianti, Pomino, Carmignano e Val d’Arno di Sopra, sotto le pene contenute nello enunciato bando”.

Il bando parlava chiaro:

“Premendo all’Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana, nostro signore che si mantenga l’antico credito di qualsiasi genere di mercanzie che si stacchino dai suoi felicissimi Stati, non solo per il decoro della Nazione quale ha conservato sempre un’illibata fede pubblica, che per cooperare al possibile per il sollievo dei suoi amatissimi sudditi”

Fu deciso, quindi, di ordinare la costituzione di un’apposita congregazione, con il compito di vigilare che i vini toscani commessi per navigare, fossero muniti di una garanzia per maggiore sicurezza della qualità loro: “ ... criminalmente contro i vetturali, i navicellai e altri che maneggiassero detti vini per le frodi fino alla consegna nei magazzini del compratore forestiero o ai bastimenti direttamente e a seconda del danno cagionato riguardante il beneficio pubblico”.

Fino poi ad arrivare, all’intuizione del Barone Bettino Ricasoli, con la definizione della base ampelografica del vino Chianti e dell’introduzione di speciali tecniche di vinificazione, quali quella del “governo”, utilizzando uve “colorino”, preventivamente appassite su stuoie di canne (cannicci). La pratica del “governo”, conferisce al vino un più elevato tenore di glicerina e ne risulta una maggiore rotondità di “beva”, che lo rende adatto ad accompagnarsi ai piatti tipici toscani, quali salumi, arrostiti, carne alla griglia, etc.

Nel 1870, Ricasoli, scriveva al professor Studiati dell’Università di Pisa: “il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo e una certa vigoria di sensazione; dal Canaiolo l’amabilità che tempera la durezza del primo senza togliergli nulla del suo profumo, per esserne pur esso dotato; la Malvasia tende a diluire il prodotto delle prime due uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all’uso della tavola quotidiana”.

Negli anni a noi più vicini, il vino Chianti ottenne il riconoscimento come Denominazione di Origine Controllata con Decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il Decreto Ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena e, nell’anno 1984, grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all’attiva industria collaterale di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse il riconoscimento, come vino Chianti D.O.C.G, con Decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

Articolo 10

(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell’organismo di controllo:

Toscana Certificazione Agroalimentare

Viale Belfiore, 9

50144 Firenze

Tel.: +39 055 368850

Fax: +39 055 330368

e-Mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana Certificazione Agroalimentare è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

Allegato 1

Vitigni complementari idonei alla produzione della DOCG dei vini "CHIANTI"

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsagliana N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.

37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Vioigner B.

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOCG dei vini "Chianti", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A1228

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	Chianti
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1)

**Descrizione di vini
CHIANTI**

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;</p> <p>estratto non-riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
<p>Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)</p>	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA COLLI ARETINI

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA COLLI ARETINI - anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA COLLI FIORENTINI

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA COLLI FIORENTINI - anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA COLLI SENESI

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA COLLI SENESI - Anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	20,00
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA COLLINE PISANE

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA COLLINE PISANE - Anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA MONTALBANO

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA MONTALBANO - Anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;</p> <p>estratto non-riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA MONTESPERTOLI

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA MONTESPERTOLI - Anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SOTTOZONA RUFINA

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SOTTOZONA RUFINA - Anche con la menzione Riserva
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 g/l

CHIANTI SUPERIORE

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SUPERIORE-
Breve descrizione testuale	<p>colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;</p> <p>sapore: armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%, con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22,0 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali
Governo all'uso Toscano

Titolo	Governo all'uso Toscano
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Nella vinificazione è ammessa la tradizionale pratica enologica del cosiddetto «governo all'uso Toscano», che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni consentiti, leggermente appassite. Il vino Chianti docg viene immesso sul mercato in tempi diversi a seconda della tipologia ed articolazioni territoriali

Rese massime

CHIANTI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI
Resa massima	11 t uva per ettaro

CHIANTI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI
Resa massima	77 hl vino per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI ARETINI
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI ARETINI
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

CHIANTI COLLI FIORENTINI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI FIORENTINI
Resa massima	9 t uva per ettaro

CHIANTI COLLI FIORENTINI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI FIORENTINI
Resa massima	63 hl vino per ettaro

CHIANTI COLLI SENESI Anche con menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI SENESI
Resa massima	9 t uva per ettaro

CHIANTI COLLI SENESI ANCHE CON MENZIONE RISERVA

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLI SENESI
Resa massima	63 hl vino per ettaro

CHIANTI COLLINE PISANE Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLINE PISANE
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI COLLINE PISANE Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI COLLINE PISANE
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

CHIANTI MONTALBANO Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI MONTALBANO
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI MONTALBANO Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI MONTALBANO
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

CHIANTI MONTESPERTOLI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI MONTESPERTOLI
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI MONTESPERTOLI Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI MONTESPERTOLI
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

CHIANTI RUFINA Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI RUFINA
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI RUFINA Anche con la menzione Riserva

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI RUFINA
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

CHIANTI SUPERIORE

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SUPERIORE
Resa massima	9,5 t uva per ettaro

CHIANTI SUPERIORE

Titolo - Nome del prodotto	CHIANTI SUPERIORE
Resa massima	66,5 hl vino per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	<p>La zona di produzione del vino Chianti docg, nelle sue varie tipologie e sottozone, ricade nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti docg, ricomprende i territori collinari alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Province di Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa e Siena. I Comuni interessati sono i seguenti:</p> <p>-Provincia di Arezzo, comprende i comuni di Arezzo, Bucine, Capolona, Castelfranco Piandiscò, Castiglion Fibocchi, Cavriglia, Civitella in val di chiana, Foiano della Chiana, Laterina, Loro Ciuffenna, Lucignano, Monte San Savino, Montevarchi, Pergine Valdarno, San Giovanni Valdarno, Subbiano, Talla, Terranuova Bracciolini;</p> <p>-Provincia di Firenze, comprende i comuni di Firenze, Bagno a Ripoli, Barberino v. Elsa, Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Fucecchio, Gambassi Terme, Impruneta, Lastra a Signa, Londa, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano in val di Pesa, Scandicci, Tavarnelle Val di Pesa, Vicchio, Vinci;</p> <p>-Provincia di Prato, comprende i comuni di Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano;</p> <p>-Provincia di Pistoia, comprende i comuni di Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata, Serravalle Pistoiese;</p> <p>-Provincia di Pisa, comprende i comuni di</p>
---	--

	<p>Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Laiatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce, Terricciola;</p> <p>- Provincia di Siena, comprende i comuni di Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, Sarteano, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda.</p> <p>La zona di produzione è descritta dettagliatamente all'articolo 3 del disciplinare di produzione.</p>
--	--

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Sangiovese n.
---	---------------

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Chianti D.O.C.G.
Breve descrizione	<p><u>Fattori Naturali</u> La zona geografica, ricade nella parte centrale della regione Toscana ed interessa i territori collinari a ridosso della catena degli Appennini delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena. In particolare, il territorio del Chianti, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in ordine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore ed i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali.</p> <p>Il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana: può essere definito da "umido" a "subumido", con deficienza idrica in estate e piovosità media annua di 867 mm.</p> <p>La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.</p> <p><u>Fattori Umani</u> Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione. Il ritrovamento di alcune viti fossili risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare che la vite venisse coltivata in Toscana ben prima della comparsa degli Etruschi. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio. Il grande</p>

sviluppo della viticoltura si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolaresco, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità al limite del grottesco. Fino poi ad arrivare nel 1870 all'intuizione del Barone Bettino Ricasoli, con la definizione della base ampelografica del vino Chianti e, dell'introduzione di speciali tecniche di vinificazione, quali quella del "**governo all'uso Toscano**".

Il passaggio negli anni 70 dalla conduzione "mezzadrile" a quella del "conto diretto" ha portato alla trasformazione delle vecchie superfici vitate in vigneti specializzati. Il Consorzio vino Chianti è nato dallo spirito innovativo ed imprenditoriale dei viticoltori fiorentini nel 1927, con finalità di difesa per il commercio interno e dell'esportazione del vino "tipico Chianti". Con Decreto del 31 luglio 1932 venne delimitato per la prima volta il territorio di produzione della Denominazione "Chianti", poi riconosciuta come D.O.C. nel 1967 e come D.O.C.G. nel 1984.

Interazione casuale fra fattori naturali e fattori umani. L'incidenza dei fattori umani, frutto dell'esperienza imprenditoriale ha portato a impiegare vitigni tradizionalmente coltivati nell'area geografica del Chianti quale il vitigno Sangiovese N..

Anche le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva e superiore, riferite, quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati. Particolari disposizioni regolano l'invecchiamento per le varie tipologie di prodotto.

La DOCG Chianti è riferita a varie tipologie di vino rosso, di base, sottozone, superiore e riserva che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche evidenti e peculiari.

In particolare tutti i vini presentano un giusto grado di acidità, il colore è rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore si presenta intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con un più pronunziato carattere di finezza nella fase dell'invecchiamento. Il sapore si presenta armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che è stato sottoposto alla pratica del "governo all'uso

	<p>Toscana”, presenta vivezza e rotondità. L’orografia collinare della zona di produzione nonché l’ubicazione e l’orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile alla zona di produzione. Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni, all’ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del vino Chianti. Il clima assieme all’orografia ed alle caratteristiche geologiche dell’areale di produzione contribuisce ad ottenere un’uva con caratteristiche positive.</p> <p>La parola Chianti rappresenta, assieme alle tradizioni culturali secolari, alla storia, alla letteratura, alla gastronomia, alla popolazione non solo un grande vino ma anche un sistema socio-economico più ampio.</p>
--	--

Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	<i>IMBOTTIGLIAMENTO IN ZONA</i>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione	<p>Le disposizioni sull’imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, dalla norma unionale (art.8 del Reg 607/2009), nonché dalla norma nazionale Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, Articolo 35, comma 3, lettera c) - (ex D.Lgs. n. 61/2010, Art. 10, comma 3 e 4). Conformemente a detta normativa, fatta eccezione per particolari situazioni derogative riportate all’art. 5.1 del disciplinare di produzione, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata dall’art. 3, nonché nei territori amministrativi provinciali limitrofi. Ciò al fine di salvaguardare la qualità, l’immagine del vino Chianti, garantirne l’origine e assicurare l’efficacia e tempestività dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino Chianti, connesse alla zona geografica d’origine, nonché l’immagine della denominazione, sono meglio assicurate con l’imbottigliamento in zona, in quanto l’applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l’imbottigliamento sono affidate alle aziende della</p>

	<p>zona autorizzata. Tale obbligo, garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della Denominazione al fine di offrire al consumatore la garanzia sull'origine, qualità e rispondenza al disciplinare di produzione.</p>
--	---

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> -
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 "Not minor"
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	Italiano
Denominazione tradizionalmente usata	No
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 "Not minor"
Descrizioni e motivi della modifica	<p><u>Titolo:</u> Modifica al Disciplinare di produzione della DOP "Chianti"</p> <p>articolo 2.1 –descrizione e motivi descrizione: <u>base ampelografica:</u> reintroduzione vitigni a bacca bianca nell'ordine massimo del 10% per il vino "Chianti" sottozona "Colli Senesi"; motivi: si da la possibilità di impiego di uve a bacca</p>

bianca nel limite massimo del 10%, fra i vitigni di cui è consentita la coltivazione nella Regione Toscana, uniformando così la propria base ampelografica, alle altre tipologie e sottozone, del disciplinare del Vino Chianti D.O.C.G.; Tale possibilità, già presente nelle precedenti versioni del disciplinare, è per ripristinare la tradizionalità di coltivazione e di produzione del territorio del Chianti Colli senesi.

articolo 4.1 - descrizione e motivi

descrizione: condizioni naturali dell'ambiente: eliminazione inidoneità a produrre vino Chianti DOCG, dei vigneti posti oltre i 700 m.l.m.;

motivi: con il mutare delle condizioni climatiche che stanno interessando la Toscana, ma diremmo un po' in generale tutto il pianeta, stanno affacciandosi alla coltivazione della vite, e produzione di uve e vini, anche aree che nel passato erano giudicate inidonee per una viticoltura di qualità e pertanto la presenza del limite di 700 m.l.m. è diventata anacronistica;

articolo 4.2 - descrizione e motivi

descrizione: densità di impianto: aumento del numero minimo dei ceppi a 4.100/ettaro, sui nuovi impianti, per la sottozona "Chianti Rufina" tale limite è aumentato a 4.500 ceppi/ettaro;

motivi: si tratta di un aggiustamento tecnico con innalzamento del numero minimo di ceppi ad ettaro per le superfici che possono rivendicare la Denominazione Chianti D.O.C.G.. Si propone da un minimo di 4.000 a 4.100 ceppi/ettaro. L'aumento va nella logica di tendere ad aumentare il numero di ceppi ad ettaro al fine di ottenere, fermo restando i massimali di produzione, una migliore qualità dell'uva prodotta dal singolo ceppo. Per quanto attiene la sottozona "Chianti Rufina" caratterizzata da condizioni pedoclimatiche più particolari, si propone di innalzare il limite minimo a 4.500 ceppi/ettaro, anche in questo caso al fine di ottenere, fermo restando i massimali di produzione, una migliore qualità dell'uva prodotta dal singolo ceppo.

articolo 4.6 - descrizione e motivi

descrizione: rese ad ettaro e gradazione minima naturale: aumento delle rese massime ad ettaro per gli impianti con una densità di oltre 4.000 ceppi/ettaro la cui produzione massima di uva ad ettaro per la tipologia "Chianti" passerà a 11 tonnellate/ha, mentre per le sottozone "Chianti Colli Aretini", "Chianti Colline Pisane", "Chianti Montalbano", "Chianti Montespertoli", "Chianti

Rufina” e per la tipologia “Chianti Superiore” passerà a 9,5 tonnellate/ettaro. Per le sottozone “Chianti Colli Fiorentini”, “Chianti Colli Senesi” e “Chianti Colli Senesi Riserva” passerà a 9 tonnellate/ettaro. Invece per gli impianti con una densità inferiore a 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare le 9 t/ettaro per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 kg è applicabile a decorrere dalla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenere applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 kg.;

Inoltre è stata innalzato il valore del titolo alcolometrico naturale minimo per il Chianti sottozona Rufina da 11,00 a 11,50.

motivi: con le moderne tecniche di realizzazione e gestione delle superfici vitate, si raggiungono livelli qualitativi ragguardevoli delle uve, con produzioni ettariali fino a 12 tonnellate. Oggi gli impianti sono mediamente realizzati con densità di ceppi ad ettaro attorno a 5.000 e con i nuovi cloni disponibili sul mercato si riesce a fare produzione e qualità migliore. Ad esempio, negli impianti attuali, realizzati con densità superiori ai 4.000 ceppi/ettaro, con una produzione di uva di 11 tonnellate, come proposto per il vino Chianti D.O.C.G., avremo una produzione media a ceppo massima di kg 2,75= ben inferiore agli attuali limiti medi produttivi a ceppo di tre o cinque chilogrammi. Ne consegue che, comunque, in termini di livello qualità delle uve destinate alla produzione di vino Chianti D.O.C.G., avremo un innalzamento qualitativo delle medesime e dei prodotti finali.

articolo 5.1 –descrizione e motivi

descrizione: art. 5.1: zona di vinificazione e imbottigliamento e affinamento: oltre ad inserire l’obbligo di imbottigliamento in zona per il vino Chianti docg e le sue articolazioni delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozone), fatte salve le possibilità di rilascio delle autorizzazioni in deroga individuali alle condizioni di cui all’articolo 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016 (ex art. 10, comma 3 e 4 del D.Lgs 61/2010), contemporaneamente si propone una conseguente

revisione anche di quella che è la zona di vinificazione, invecchiamento e affinamento in modo da concentrare tutte le varie fasi sostanzialmente nel medesimo territorio. Il ricondurre quante più fasi possibili della vinificazione e fasi collegate, nell'ambito della zona di produzione o limitrofe, rafforza il peso della fase produttiva.

motivi: Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/2009, la previsione è intesa a salvaguardare la qualità, la reputazione della denominazione, a garantirne l'origine e ad assicurare l'efficacia dei controlli. Inoltre oltre alle problematiche della sicurezza alimentare verso il consumatore finale, legate al fatto che il prodotto esce dal territorio di origine già confezionato, munito del contrassegno di stato a garanzia della qualità e di essere stato sottoposto ai vari processi di certificazione previsti da discipline e normative sulle D.O.P., la vendita in bottiglia all'origine garantisce alla filiera un maggiore valore aggiunto. Quindi anche i prezzi dello sfuso a livello di territorio di produzione potranno meglio remunerare il lavoro della filiera che nel caso della Denominazione vino Chianti docg, rappresenta oltre 3.000 viticoltori per un quantitativo di vino annualmente prodotto mediamente pari a 800.000 ettolitri, immesso sul mercato in ragione mediamente di circa 90/100 milioni di bottiglie. Imbottigliare nel territorio di produzione quindi rappresenta, senza dubbio, oltre che un valore aggiunto per la filiera produttiva, anche un volano d'interessi economici per le ricadute che esso ingenera grazie all'indotto.

articolo 5.4 - descrizione e motivi

descrizione: resa uva/vino e vino/ettaro: Con l'aumento delle rese massime in uva/ha destinata a Chianti docg automaticamente anche la resa massima dell'uva in vino che è pari al 70% si dovrà adeguare. Ne consegue che la resa in vino/ettaro alla luce delle nuove rese in uva indicate all'articolo 4.6, sarà: 77 ettolitri per la tipologia "Chianti", per le sottozone "Chianti Colli Aretini", "Chianti Colline Pisane", "Chianti Montalbano", "Chianti Montespertoli", "Chianti Rufina" e per la tipologia "Chianti Superiore" 66,50 ettolitri e, per le sottozone "Chianti Colli Fiorentini" e "Chianti Colli Senesi" 63,00 ettolitri;

motivi: trattasi di adeguamento automatico dell'applicazione della resa uva/vino del 70% alle

	<p>nuove rese massime produttive a ceppo e/o ad ettaro;</p>
	<p>Tipo di Modifica: Articolo 105 Minor</p> <p>articolo 5.6 – Immissione al Consumo descrizione: inserimento per le tipologie indicate al comma 5.6, che abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione, della possibilità da parte dell'Ente Pubblico Regione Toscana, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, di autorizzare l'immissione al consumo antecedentemente alle date indicate nel medesimo articolo 5 comma 6 e comunque nel limite massimo di due mesi rispetto alle date medesime.</p> <p>motivi: <u>Trattasi di modifica minore</u>, al fine di anticipare l'immissione al consumo delle tipologie, ad esclusione di quelle riportanti la menzione “riserva”, che comunque hanno raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione della DOCG “Chianti” nel limite massimo di due mesi rispetto alle date indicate all'articolo 5, comma 6</p>
	<p>articolo 8.2 - descrizione e motivi descrizione: <u>tappatura e recipienti</u>: si modifica ad eccezione delle menzioni “Riserva”, per i quali deve essere utilizzato il tappo raso bocca, per tutte le altre tipologie di “Chianti” e sottozone, potranno essere utilizzati i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione dei tappi a corona o con capsule a strappo;</p> <p>motivi: trattasi di proposta di modifica del disciplinare, volta a recepire le nuove esigenze del mercato, con particolare riferimento a quello estero che, per il vino Chianti D.O.C.G., rappresenta oltre il 70% dei volumi commercializzati. Infatti, ad esempio, oggi i mercati del nord Europa e degli USA, ma potremmo arrivare a dire tutti i mercati esteri, richiedono per praticità e per avere garanzia di assenza di alcune tipologie di difetti del vino, all'atto del consumo, legati all'impiego del tappo di</p>

	sughero, la chiusura del tipo “Stelvin” o altra tipologia prevista dalla normativa vigente; In pratica si consentono maggiori opportunità di commercializzazione e collocazione dei prodotti della DOCG nei diversi mercati sia comunitari che verso i paesi terzi.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOCG “Chianti” soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	CONSORZIO VINO CHIANTI
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela Vini
Nazionalità	Italia
Numero civico	9
Via	Viale Belfiore
Codice postale	50144
Località	Firenze
Paese	Firenze
Telefono	+39055 333600
Fax	+39055333601
e-mail	info@consorziovinochianti.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	<i>00187</i>
Località	<i>Roma</i>
Paese	<i>Italia</i>
Telefono	+39-0646656048; +39-0646656127 +39-0646656030; +39-06456031
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	saq4@pec.politicheagricole.gov.it a.squarcia@politicheagricole.it l.lauro@politicheagricole.it pqai4@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	ENTE PUBBLICO REGIONALE
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	26
Via	Via di Novoli
Codice postale	50127
Località	Firenze
Paese	Italia
Telefono	+390554383078; +390554383747
Fax	
e-mail	gennaro.giliberti@regione.toscana.it ; maddalena.guidi@regione.toscana.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	<i>00187</i>
Località	<i>Roma</i>
Paese	
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Toscana Certificazione Agroalimentare srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	9
Via	Viale Belfiore
Codice postale	50144
Località	Firenze
Paese	Firenze
Telefono	+39055368850
Fax	+39055330368
e-mail	info@tca-srl.org

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Punto b)

Superiore, Riserva, Governo all'uso Toscano

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

ITE19	Siena
ITE18	Arezzo
ITE17	Pisa
ITE15	Prato
ITE14	Firenze
ITE13	Pistoia
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

	1. Abrusco N.
	2. Albana B.
	3. Albarola B.
	4. Aleatico N.
	5. Alicante Bouschet N.
	6. Alicante N.
	7. Ancellotta N.
	8. Ansonica B.
	9. Barbera N.
	10. Barsaglina N.
	11. Biancone B.
	12. Bonamico N.
	13. Bracciola Nera N.
	14. Cabernet Franc N.
	15. Cabernet Sauvignon N.
	16. Calabrese N.
	17. Caloria N.
	18. Canaiolo Bianco B.
	19. Canaiolo Nero N.
	20. Canina Nera N.
	21. Carignano N.
	22. Carmenere N.
	23. Cesanese D'Affile N.
	24. Chardonnay B.
	25. Ciliegiolo N.
	26. Clairette B.
	27. Colombana Nera
	28. Colorino N.
	29. Durella B.
	30. Fiano B.
Vitigni secondari della base ampelografica	

31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.

	<p>80. Verdea B. 81. Verdello B. 82. Verdicchio Bianco B. 83. Vermentino B. 84. Vermentino Nero N. 85. Vernaccia di San Gimignano B. 86. Viogner B.</p>
--	---

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Disciplinare di produzione dei vini Chianti d.o.c.g.
--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Nome del documento	CHIANTI 1967.PDF
Base giuridica	DPR 9 agosto 1967 Riconoscimento della DOC dei vini Chianti
Nome del documento	CHIANTI 1984
Base giuridica	DPR 2 luglio 1984 Riconoscimento della DOCG dei vini Chianti

Altri documenti (allegato facoltativo)

Nome del documento	DM 5 agosto 1996 – Modifica della DOCG Chianti ed approvazione dei disciplinari di produzione delle DOCG Chianti e Chianti Classico.doc
Descrizione	DM 5 agosto 1996 Modifica della DOCG Chianti
Nome del documento	Chianti – DM 13 dicembre 2013 – modifica disciplinare.doc
Descrizione	DM 13 dicembre 2013 di modifica del disciplinare di produzione
Nome del Documento	Chianti_DOCG_proposta_modifica_disc._Bruxelles_e_sito_Mipaaf_lug._2014
Descrizione	DM 5 novembre 2014 di modifica del disciplinare di produzione
Nome del Documento	GU 197 del 24.8.16 - mod. disciplinare Chianti-estratto.pdf
Descrizione	DM 10 agosto 2016 – proposta modifica disciplinare di produzione

Descrizione	Legge 238/2016 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
-------------	--

Descrizione	DM 14 giugno 2012 – Approvazione dello schema di piano dei controlli
	Decreto n. 12764 del 26 giugno 2015
	Decreto n. 13544 dell'8 luglio 2016

Mapa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	CHIANTI mappa.jpg
-------------	-------------------

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	---