

Dati Chiave ^{[1][2]}

- 58'000 ha, 2'700'000 hl, 46 hl/ha, 69% DOP.
- 85% Bacca Nera.
- Regione del Sangiovese e Trebbiano Toscano.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio ^[1]

Zone

- Chianti.
- Firenze-Prato
- Siena
- Livorno.
- Isola d'Elba.
- Grosseto e Maremma.

Terreno

Montagna 25%, Collina 67%, Pianura 8%.

Conformazione morfologica del territorio toscano molto complessa, alternanza di zone montuose e collinari, bacini intermontani e lembi di pianura.

- Entroterra del *Chianti, Firenze-Prato, Siena, Maremma*: Terreni prevalentemente Calcareo-Argillosi (vini - in particolare quelli a base di Sangiovese - di buona struttura, acidità e sapidità) , Alberese (un calcare bianco compatto) e Galestro (roccia lamellare e argillosa) nelle aree chiantigiana e senese (principali artefici, rispettivamente, delle doti di longevità e di eleganza dei vini).
- Entroterra di *Grosseto*: Terreni di origine vulcanica (vini d'intensità cromatica e struttura).
- Regione costiera (*Livorno, Isola d'Elba*): Terreni ricchi d'argilla mista a sabbia e minerali (sapidità).

Clima

- Entroterra (*Chianti, Firenze-Prato, Siena, Grosseto e Maremma*): Clima semi-continentale, estati calde e siccitose, inverni freddi e discretamente piovosi, escursioni termiche giornaliere.
- Regione costiera (*Livorno, Isola d'Elba*): Clima temperato, estati più fresche mitigate da venti provenienti dal mare ma siccitose, inverni non troppo rigidi e mediamente piovosi.

Vitigni ^{[1][2]}

Allevamento Vite

Archetto toscano (con e senza sperone), Guyot semplice e multiplo (nel Chianti per Sangiovese), cordone speronato (a Montalcino per Sangiovese) e capovolto.

Bacca Nera 85%

- Sangiovese 64%, cloni:
 - Piccolo.
 - Grosso o Brunello (BRUNELLO DI MONTALCINO).
 - Prugnolo Gentile (VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO).
 - Morellino (MORELLINO DI SCANSANO).
 - Romagnolo o Cannello Lungo.
- Canaiolo Nero 2%, Ciliegiole (alfieri del Sangiovese nel Chianti).
- Merlot 5%.
- Cabernet Sauvignon 4%.
- Syrah 1%.
- Malvasia Nera.
- Aleatico.
- * Vitigni Autoctoni / Tipici.

Bacca Bianca

- Trebbiano Toscano 5%.
- Vernaccia di San Gimignano.
- Malvasia Bianca Lunga
- $\stackrel{\text{DNA}[4]}{=}$ Malvasia Toscana
- $\stackrel{\text{DNA}[4]}{=}$ Malvasia del Chianti.

Vini ^[3]

Pratiche

- Governo alla Toscana: Piccola quantità di uve passite e pigiate aggiunta al vino nuovo a dicembre.
- Rigoverno all Toscana: Piccola quantità di uve passite e pigiate ri-aggiunta in primavera per ottenere vino più colorato, profumato e equilibrato.

- Vinificazione di vitigni a bacca nera con vitigni a bacca bianca (formula del barone Ricasoli).

DOCG (11)

Chianti

- CHIANTI CLASSICO (Sangiovese min. 80%, ammessi altri a bacca nera max. 20%, no bacca bianca), affinamento min. 11 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 26 mesi), *9 comuni: Radda, Castellina, Gaiole, Greve, ed in parte San Casciano, Poggibonsi, Barberino, Tavernelle, Castelnuovo.*
- CHIANTI (Sangiovese min. 70%; Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon max. 15%; altri a bacca bianca max. 10%, formula d'assemblaggio del Conte Bettino Ricasoli), affinamento min. 4 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), RISERVA (affinamento min. 26 mesi), epoca consumo 2-5 anni, *7 sottozone: Colli Senesi (Sangiovese min. 75%) Colli Fiorentini (affinamento min. 10 mesi), Colli Aretini, Colline Pisane, Montespertoli (affinamento min. 7 mesi), Rufina (affinamento min. 10 mesi), Montalbano.*

Firenze-Prato

- CARMIGNANO (Sangiovese min. 50%; Canaiolo Nero max. 20%, ammessi bacca bianca), affinamento min. 19 mesi, 8 in botti di rovere e/o di castano, anche RISERVA (affinamento min. 19 mesi, 12 in botti di rovere e/o di castano), epoca consumo 6-10 anni.

Siena

- VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (Vernaccia di San Gimignano min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 13 mesi, di cui 3 in bottiglia), epoca consumo 1-2 anni.
- BRUNELLO DI MONTALCINO (Sangiovese clone Brunello 100%), affinamento min. 50 mesi, di cui almeno 24 in botti di rovere di qualsiasi dimensione, anche RISERVA (affinamento min. 62 mesi), epoca consumo 10-20 anni.
- VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (Sangiovese clone Prugnolo Gentile min. 70%; ammessi altri max. 30%, di cui max. 5% a bacca bianca), affinamento min. 26 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 38 mesi), epoca consumo 8-15 anni.

Livorno

- VAL DI CORNIA ROSSO (Sangiovese min. 40%; Cabernet Sauvignon e/o Merlot max. 60%; ammessi altri max. 20%), affinamento min. 18 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 38 mesi), epoca consumo 2-4 anni, 3-6 per la RISERVA.
- SUVERETO, affinamento min. 19 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 2-4 anni, 3-6 per la Riserva.
 - SUVERETO (Cabernet Sauvignon e/o Merlot; ammessi altri max. 15%)
 - SUVERETO SANGIOVESE (Sangiovese min. 85%)
 - SUVERETO CABERNET SAUVIGNON (Cabernet Sauvignon min. 85%)
 - SUVERETO MERLOT (Merlot min. 85%)

Elba

- ALEATICO PASSITO DELL'ELBA (Aleatico min. 100%), affinamento min. 4 mesi, epoca consumo 3-5 anni, *la buccia delicata e sottile e non sopporta una lunga permanenza sulla pianta dopo la maturazione, e le uve sono fatte appassire su graticci o al sole.*

Maremma e Grosseto

- MONTECUCCO SANGIOVESE (Sangiovese min. 90%), affinamento min. 17 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 34 mesi), epoca consumo 3-5 anni, 4-6 per la RISERVA.
- MORELLINO DI SCANSANO (Sangiovese min. 85%), affinamento min. 4 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 26 mesi, di cui 12 in botti di legno), epoca consumo 3-5 anni, *il nome 'morellino' deriva dalla razza di cavalli che un tempo erano impiegati per trainare le carrozze.*

DOC (di X totali)

-

Note

-

Abbinamenti ^[3]

.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.
.	.

Riferimenti

- [1] Assovini, Regione Toscana (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Toscana (www.inumeridelvino.it).
- [3] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [4] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [5] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [6] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).