

Chianti Classico



The Gallo Nero wine

CHIANTI CLASSICO

- **HISTORIC** - Oldest appellation in Italy, territory defined in 1716
- Consorzio founded in 1924, No 1 logo in Italy
- “Most fascinating red wine in Tuscany”
- Unique Expression of Sangiovese grape
- More than 300 of world open producers
- One of most beautiful wine territories in Italy
- **MODERN** – In Taste and communication
- Insta #chianticlassico, 75.000 followers (10.2021)
- FB @chianticlassico 250.000 fans (10.2021)



PRODUCT

Chianti Classico & Chianti DOCG



Chianti Classico: Name of the wine made in Chianti with Gallo Nero symbol

Chianti: **Territory** defined in 1716 («Classico» added 1932)

Chianti: **Wine** made in Tuscany, in GI Colli Fiorentini, Senesi, Rufina ecc. **but NOT in the GI Chianti**

TERRITORY

CHIANTI CLASSICO

Between Florence and Siena!

Total area - 70.000 ha

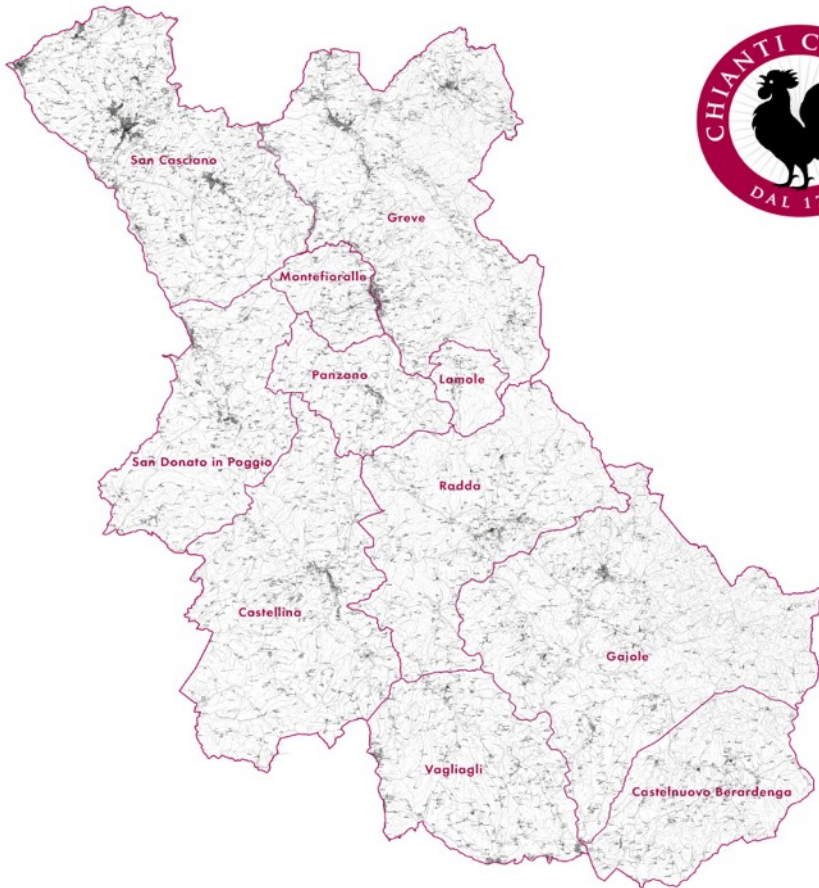
Vineyard Chianti Classico - 7.200 ha

BRAND NEW **UGA**

UGA defines towns (11) to be added on label, first only on GS



TERRITORY



Chianti Classico Unità Geografiche Aggiuntive

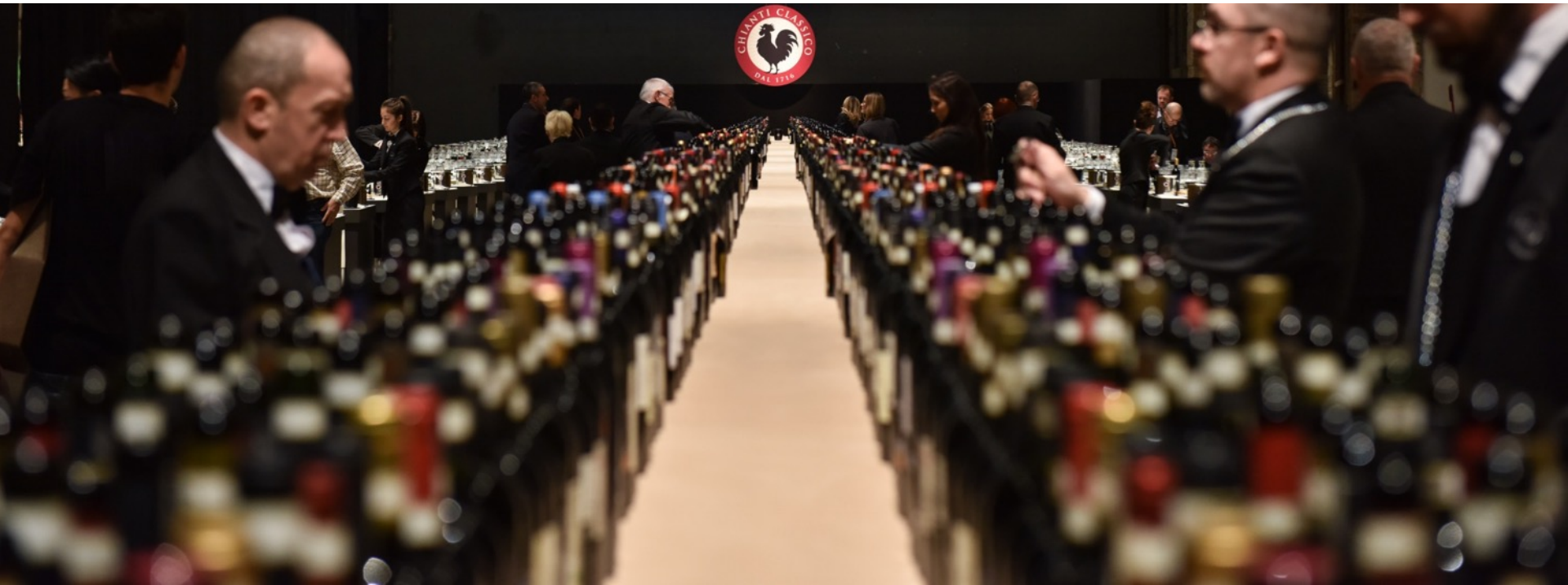
Castellina
Castelnuovo Berardenga
Gaiole
Greve
Lamole
Montefioralle
Panzano
Radda
San Casciano
San Donato in Poggio
Vagliagli

FIGURES

Production (2009-2019): 36 million bottles / 270,000 hl

Estates/growers: 515 of which wine producers: 354

Consorzio: 96% share - «BLACK ROOSTER» on every bottle



WINE TASTING

Olfactory families

Fruity: mostly small red-skinned berries though also dark fruit too, from cherry, red currant and raspberry through blueberry and plum. Fragrant and fresh fruit in the youthful wines, ripe and jammy in ones of further development.

Floral: hints of violet and iris, which is quite typical of Sangiovese. Like flowers just picked in the younger wines and then faded in examples more developed.

Color

Younger wine: luminous ruby-red of low to medium intensity and in some wines it is possible to notice purple-red shades.

Fully developed: garnet red, with the rim tending to brick.



Spicy and toasted: mostly due to oak aging, of black pepper, vanilla (from new barrels), clove, coffee, tobacco and cocoa.

Mineral: iron nuances like rust, typical of Sangiovese, especially in some particular areas of Chianti Classico. In some cases earthy whiffs of humus too.

Herbaceous: dried leaves and walnut.

Others: balsamic, eucalyptus, licorice.

Tertiary: noted in full development, of underbrush aromas, mushroom and truffle.

Mouthfeel

Although Chianti Classico wines are featured by an excellent balance between tannins, alcohol and acidity, they usually exhibit a juicy and pleasing freshness. True to character they are able to stay constant over time, ensuring excellent longevity. The frequent, perceptible note of blood orange, is found to be satisfying in the long lasting, elegant and refreshing flavors.

In the Riserva and Gran Selezione types the texture gets thicker and the structure becomes richer, but always persisting as tasty and refined wines.

CLASSIFICATION



CHIANTI CLASSICO **GRAN SELEZIONE**

(since 2014)

- From estate-owned grapes only (*estate bottled*), single vineyard or selection of the best grapes

Min. aging: 30 months (of which 3 of bottle refinement)

CHIANTI CLASSICO **RISERVA**

- Min. aging: 24 months of which 3 month in bottle

CHIANTI CLASSICO **ANNATA**

- Min. aging: 12 months

NOTE: All wines (also bulk wine) are tasted and certified to get DOCG-approval, a second time to get GRAN SELEZIONE approval.



Chianti
Classico
2000
Research
Project

Terroir is the key to unique character

Annual Rainfall 600 - 800 mm

Temperature -4°C - 35°C

Altitude and exposition 250 – 700 m

PRODUCTION RULES OF CLASSICO

- 80-100 % SANGIOVESE
- Max. 7.500 kg/ha
- Min. 4.4000 vines/ha, max. 2 kg/vine
- Complementary grapes: **Canaiole**, Colorino, Malvasia Nera, Pugnitello, Ciliegiolo – **Merlot**, Cabernet, Syrah, PV
- Annata, Riserva, Gran Selezione
- No white grapes since 2006/1996



SANGIOVESE

SOILS

Alberese

Limestone-Clay



Galestro

Marl, Schistoseous clay

SOILS

SOILS

Argille (clays/Loam)

Rich, blue-coloured.



Macigno Toscano

Sandstone, weathered

TERROIR

THE DIVERSITY OF THE TERROIR

- Soils on recent alluvial deposits
- Soils on sand and marine conglomerates
- Soils on clays and marine silts
- Silty-clay soils on ancient lacustrine deposits
- Soils on scaglia Toscana, marl, and limestone
- Sandy, non-limestone soils on sandstone
- Clayey-limestone soils on limestone and shale



The unique aromatic expression of Chianti is the result of an exceptional chemistry by terroirs, the grapes and the know-how. It is something incomparable that can't be found elsewhere.

The Chianti Classico production zone is characterized by all the necessary features for producing high-quality wines: appropriate topography, diverse grape varieties and human expertise.

Chianti Classico's diversity is well-suited to viticulture, producing a wide range of wines with different characteristics.

NO MONOCULTURE

- Vineyards < 15%
-
- Olive trees < 15%

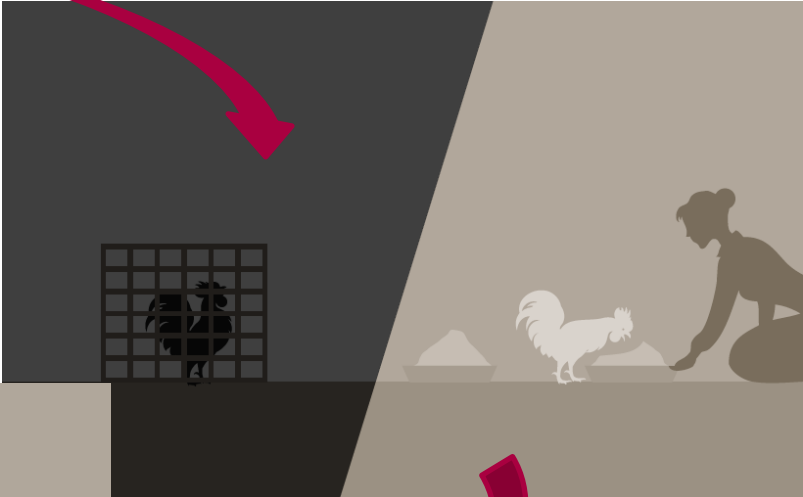
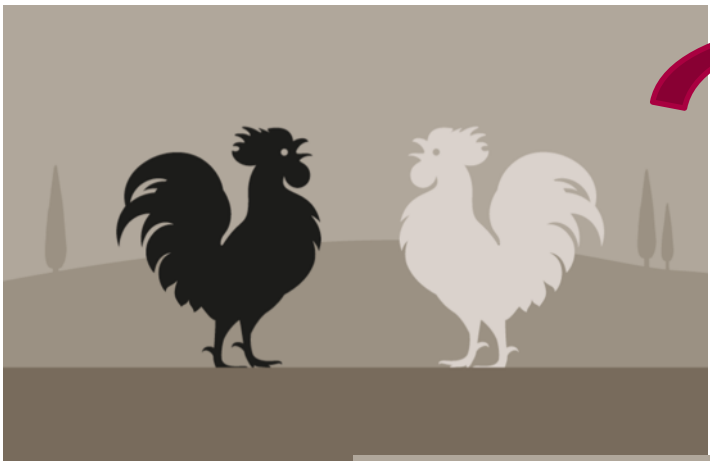
BIODIVERSITY

65% Indigenous trees and macchia

50% of vineyards are certified organic

Unesco Heritage process of approval





The Legend

Il Gallo Nero

The Icon of a Territory



B A N D O

Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gli Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto di 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le Circonferenze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Poteferia di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d' Arno all' insù, fino all' Imbocatura del Rio di Vicano della Malfolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all' Osteria della Confuma, e da questa per il Fosso della Mofcia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all' Imbocatura di esso nel Fiume d' Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonifalio; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d' Arzana, &c.

Per il Vald' Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna contigua al Casentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagneto, &c.

E tutti quei Vini, che non faranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinate, non si pollano, nè devano sotto qualsiasi pretesto, o questo colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald' Arno di sopra, sotto le Penne contenute nell' enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

Bando per me Niccolò Palmieri pubb. Bando quello di 24. Sett. 1716. ne' luoghi soliti, e infoliti di questa Città di Fir.

I N F I R E N Z E M D C C X V I.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*

1716

Cosimo III, Grand Duke of Tuscany, officially delimited the production zone of Chianti wine.

1924

Foundation of Consortium to protect Chianti wine and its origin; trademark is Black Rooster.

1932

The adjective "Classico" is added to distinguish the Chianti area of 1716 and its wine from wine outside this territory.

300 year history

The first wine territory



The History

1984

Chianti Classico obtains DOCG status

1996

Classico becomes an independent DOCG, separated from Chianti DOCG

2010

No more production of Chianti wine in Chianti area

2014

Start of Gran Selezione

2016

Chianti Classico celebrates its 300th anniversary

300 year history

The first wine territory



Focus
Gran Selezione

Gran Selezione versus Brunello di Monalcino?

150 wineries produce up to 3 GS
6% share in production, prices : 25 € - 295 €

TASTE – CLIMATE – TERROIR

REPUTATION – MARKETS – CRITICS - LUXURY

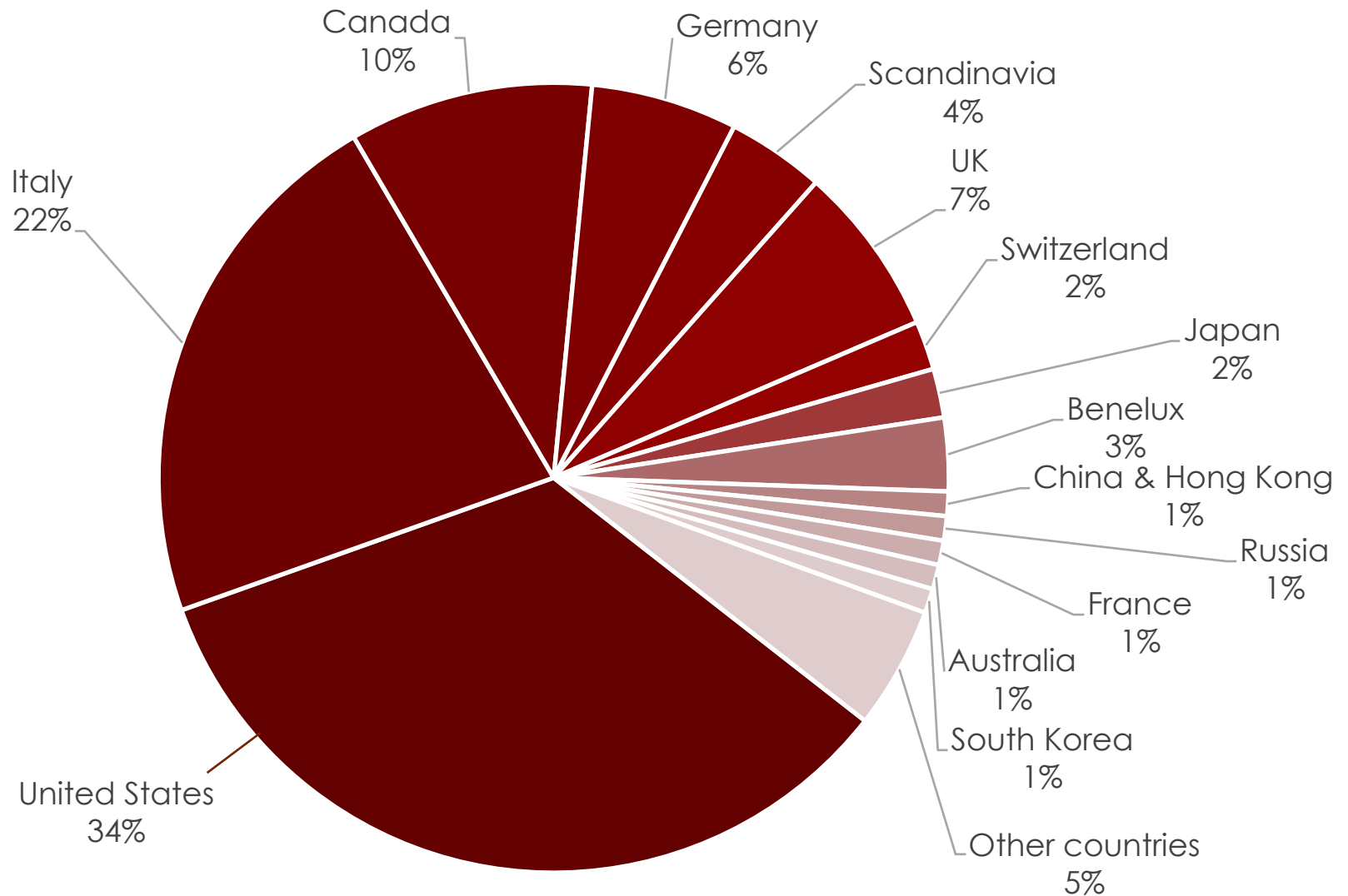
LAW - QUANTITY – QUALITY - AGING POTENTIAL

???

Chianti Rufina – Vino Nobile - Maremma

Expression of *terroir*

MARKETS (2019)



EXPORT IN MORE THAN 130 COUNTRIES

(Source: Maxidata, Jan 2019)