

CHIANTI CLASSICO DOP



PRODOTTO

L'olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP è ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino;

colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate;

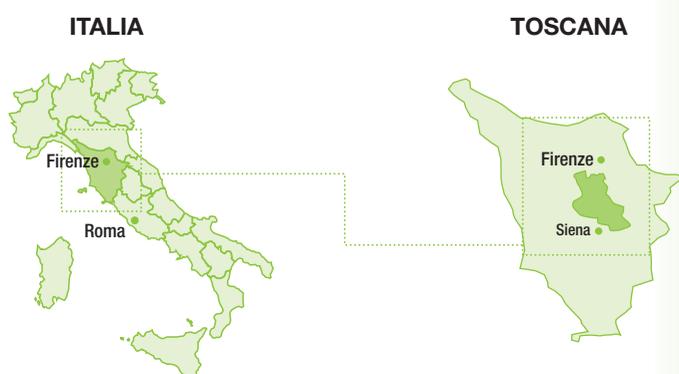
aroma: netto di olio di oliva e di fruttato;

sapore: erbaceo con sensazioni di foglia di olivo, carciofo e cardo;

stagione: è consentito l'imbottigliamento sino al 31 ottobre dell'anno successivo a quello di produzione e l'immissione al consumo nel mese di febbraio dell'anno seguente.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'olio extra vergine Chianti Classico DOP si estende a numerosi comuni in provincia di Siena e Firenze. Comprende i territori amministrativi dei comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, e, in parte, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino Chianti Classico, già descritta nel Decreto interministeriale del 31 luglio 1932.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo che contraddistingue il territorio di produzione dell'olio DOP Chianti Classico ha forma circolare, con all'interno un gallo nero su fondo bianco-verde; nella fascia più esterna del cerchio, di colore verde oliva, sono riportate le seguenti diciture con caratteri di colore bianco: in alto la scritta "CHIANTI CLASSICO", e in basso la scritta "OLIO DOP". Il logo non può essere riportato sulle etichette.

Sulle etichette può essere riportata l'immagine del gallo nero su fondo bianco inserita in un medaglione da collocare alla base delle etichette. L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nell'etichettatura.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 2446 del 06.11.2000 (pubblicato sulla GUCE L. 281 del 07.11.2000)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 30.06.2003 (G.U. n. 163 del 16.07.2003) - rinnovo D.M. 12.07.2006 (G.U. n. 186 dell'11.08.2006)

CONTATTI

Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP
 Via Sangallo, 41 - Loc. Sambuca - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
 Tel. 055.8228511 - Fax 055.8228182
 oliodop@chianticlassico.com - www.chianticlassico.com