



UGA - Chianti Classico	Formazione geologica prevalente	Caratteristiche climatiche	Profilo enologico caratteristico
San Casciano	Argille plioceniche, alberese, zone alluvionali fluviali; macigno nel settore nord-orientale	Temperato; influenze di valle; inverni miti, estati calde e secche	Sangiovese morbido, frutto maturo pronunciato, tannino rotondo e morbido, buona accessibilità già in gioventù, beva piacevole
Greve	Argillo-calcareo prevalente; sabbie fluviali; alberese nelle aree meridionali; quote altimetriche medie	Temperato; ventilazione dal Valdarno a ovest; buona escursione termica	Sangiovese equilibrato e armonico, eleganza naturale, acidità viva, note floreali e speziate, tannini fini e setosi
Montefioralle	Alberese (calcare marnoso) e pietraforte (arenaria calcarea) prevalenti; suoli calcarei drenanti; altitudini 300-500 m	Fresco; esposizione ad est; escursione termica marcata; bosco circostante (51,8% del territorio)	Sangiovese di grande finezza, fruttato elegante (viola di Parma, ciliegia rossa), struttura snella ma rotonda, acidità equilibrata, note balsamiche e speziate (anice, zenzero), mineralità grafite
Lamole	Arenarie, galestro, suoli poveri e sabbiosi ad alta quota; scheletro pietroso abbondante; altitudini 500-625+ m	Molto fresco e luminoso; il più tardivo della denominazione; quote elevate, boschi diffusi; esposizione est prevalente	Sangiovese delicato e minerale, colore meno intenso, struttura tannica bilanciata, acidità vibrante mai aggressiva, profili floreali agrumati, straordinaria verticalità e finezza aromatica
Panzano	Galestro e alberese ricchi di scheletro; pietraforte (arenaria calcarea) nelle aree alte; due versanti distinti	Temperato-caldo; due microclimi: versante est più fresco, versante ovest (Conca d'Oro) soleggiato; ventilazione della valle	Sangiovese strutturato importante, frutto ricco e maturo, tannino 'duro' a grana fitta (liquirizia), potenza bilanciata da freschezza, mineralità fumé di oliva nera, equilibrio tra potenza e finezza
Radda	Galestro friabile, alberese, macigno nei settori nord; altitudini elevate (centrale su crinale); due fiumi moderano le altitudini	Fresco-continentale; altitudini tra le più elevate della denominazione; due fiumi (Arbia, Pesa) modulano il clima; escursione termica marcata	Sangiovese elegante con potenza sottile, acidità marcata e sapidità, tannini incisivi aristocratici, carattere austero e longevo, struttura nobile, grande potenziale di invecchiamento
Gaiole	Suoli molto vari: galestro, alberese, argille calcaree, sabbie marine; macigno sui rilievi; altitudini medie	Continentale e boscoso (forte presenza di boschi); ventilazione dai Monti del Chianti; due zone distinte	Sangiovese strutturato e profondo, speziato, forte vocazione all'invecchiamento, mineralità ardesia/grafite, complesso e sfaccettato, variabilità interna per la diversità geologica
Castelnuovo Berardenga	Argille, sabbie marine plioceniche, calcare; tufo nel settore settentrionale; prevalenza di suoli più caldi a sud	Caldo e mediterraneo; il più soleggiato della denominazione; meno boschi; colline basse; luminosità elevata	Sangiovese con maggiore corpo e maturità, frutto scuro (lampone confettato), tannini morbidi e maturi, note balsamiche, struttura importante, potenziale qualitativo elevato
Vagliagli	Alberese (calcare compatto) e calcari compatti prevalenti; piccola zona (frazione di Castelnuovo); terreni calcarei variegati	Temperato-ventilato; tra i più temperati; microclima più equilibrato rispetto alle zone circostanti; esposizioni diverse	Sangiovese equilibrato tra struttura e freschezza, profilo elegante e speziato, tannini fini, buona accessibilità, carattere armonico e complesso
Castellina	Galestro, alberese, arenarie varie; macigno sul crinale principale; formazioni molto variate; suoli molto eterogenei	Clima equilibrato ma con notevole variabilità interna; ventilazione per esposizione; considerata una delle zone più calde; grande eterogeneità	Sangiovese con grande armonia, frutto nitido, acidità sempre presente, tannini eleganti, profilo poliedrico per la diversità geologica interna, variabilità significativa
San Donato in Poggio	Argille miste a galestro, sabbie alluvionali; transizione tra San Casciano (basse quote) e Panzano (alte quote); suoli eterogenei	Moderatamente caldo; inverni più miti, estati più fresche e ventilate rispetto alle zone vicine; germogli precoci, maturazioni lente	Sangiovese generoso e fruttato, tannini morbidi, speziato, buona morbidezza e struttura media, grande finezza ed eleganza, acidità equilibrata, vini molto beverini