

SIZZANO D.O.C.

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

Vitigno:	Nebbiolo 70%, Vespolina 30%
Zona di produzione:	vigneto nel comune di Sizzano a circa 260 m. s.l.m.
Composizione del terreno:	argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia
Forma di allevamento:	guyot
Resa media per ettaro:	circa 70 quintali
Vendemmia:	manuale in cassette, prima decade di ottobre
Vinificazione:	diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione alcolica e conversione malolattica
Invecchiamento:	2 anni in tonneau
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica:	14% Vol
Bottiglia:	bordolese slanciata di vetro scuro



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino con riflessi granati
Profumo:	intenso, complesso con sentori di frutti di bosco, viole e note speziate
Sapore:	secco, armonico, leggermente tannico, con finale persistente
Accostamento gastronomico:	ottimo per accompagnare formaggi stagionati e secondi piatti di carne. Si abbina bene a piatti strutturati quali arrosti e brasati della tradizione piemontese
Temperatura di servizio:	16-18°C. Per esaltare la complessa struttura del Sizzano D.O.C. si consiglia di stappare almeno un'ora prima del servizio
Capacità di invecchiamento:	l'affinamento in vetro consente di ottenere la massima espressione e l'evoluzione gusto-olfattiva per oltre 15 anni