



SIZZANO DOC

2022 2023 2024 2025

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOC

VARIETÀ

Nebbiolo & Vespolina

AFFINAMENTO

- 24 mesi in legno/acciaio
- 6 mesi in bottiglia

ALCOL

13%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)

SIZZANO DOC

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata	
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale	
VITIGNI	<i>Nebbiolo & Vespolina</i>	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico	
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.	
ESPOSIZIONE	Sud - Sud/Est	
SUPERFICIE DEL VIGNETO	Nebbiolo - 21 Ha	Vespolina - 1,5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	Nebbiolo - 3472	Vespolina - 3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	Nebbiolo - 80 q.li	Vespolina - 85 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	Nebbiolo - 12 anni ↓ il più vecchio - 1976 il più giovane - 2022	Vespolina - 6 anni ↓ il più vecchio - 2015 il più giovane - 2017
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Nebbiolo - La vendemmia del Nebbiolo avviene ad autunno inoltrato, quando le nebbie del mattino avvolgono le colline vitate: pare che da qui abbia origine il nome della varietà Vespolina - La raccolta avviene solitamente negli ultimi 10 giorni di settembre o all'inizio del mese di ottobre, a seconda dell'andamento climatico estivo	
VINIFICAZIONE	Fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 26°C, fermentazione malolattica svolta in acciaio con microflora indigena	
AFFINAMENTO	24 mesi in legno/acciaio / 6 mesi in bottiglia	

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.76 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosso rubino con riflessi tendenti al granato
PROFUMO	· Vinoso caratteristico lievi · Sentori floreali di rosa e violetta · Note fruttate di frutti rossi di sottobosco
GUSTO	· Sapido e rotondo · Tannini vellutati · Buona persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Primi piatti con pasta all'uovo e ripiena · Secondi piatti di carni bianche o rosse · Arrosti · Formaggi di medio breve stagionatura · Salumi

