SIZZANO DOC

Sizzano 2016

Rosso



Durante il 2015, l’andamento delle precipitazioni nevose è stato scarso e anomalo. A partire dalla metà del mese di febbraio 2016, invece, copiose nevicate hanno fatto registrare nell’arco temporale di un mese un buon apporto di neve fresca ma non tale da determinare una significativa riserva idrica a causa della completa fusione in anticipo di circa un mese rispetto alla media. Rade ma abbondanti precipitazioni e qualche grandine, non sempre nella norma, ci hanno a volte allarmato, ma la calda e asciutta estate ha ricondotto il tutto ad una annata “regolare” che ha permesso di raggiungere l’autunno con nebbioli vigorosi e consistenti (a differenza invece della vespolina un po’ più sotto tono) con una potenzialità aromatica superiore al 2015 che hanno portato a vini estremamente eleganti.

VIGNETO

Uvaggio	Nebbiolo 70%, Vespolina 30%
Zona di produzione	Vigne in Sizzano, Alto Piemonte Italia
Esposizione	Sud - Sud Ovest
Altitudine	290 m s.l.m.
Terreno	Alluvioni ciottolose grossolane, terrazzate costituenti gli altopiani con ridotte lenti di sabbie e stratificazione incrociata di tipo deltizio
Età media delle viti	35–55 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,68 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette a metà Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 11 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica	in Dicembre
Affinamento	24 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	13,5 % vol
Acidità totale	5,73 g/l
pH	3,51

DICONO DI NOI

Wine Enthusiast	winemag.com/buying-guide/villa-guelpa-2016-nebbiolo-sizzano/