SIZZANO DOC

Sizzano 2017

Rosso



L’inverno mite e nebbioso ha portato la natura ad un risveglio precoce castigato pesantemente da un paio di gelate ad aprile parecchio penalizzanti che hanno messo a dura prova i germogli e, in alcuni casi, compromettendone lo sviluppo. L’estate caldissima (già dal mese di giugno) e molto secca (con pochissime piogge) non ha di certo aiutato dal punto di vista dello sviluppo e quindi produttivo. Dopo 7 mesi consecutivi con temperature superiori alla norma finalmente abbiamo avuto un settembre fresco e secco con qualche fenomeno temporalesco che hanno aiutato nella perfetta maturazione le poche uve che abbiamo raccolto e che ci porteranno vini più concentrati, importanti e longevi.

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	36–56 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 14 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica	in Dicembre
Affinamento	24 mesi in botti da 20 hl di rovere e successivo affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	13,5 % vol
Acidità totale	5,73 g/l
pH	3,53

DICONO DI NOI

Wine Enthusiast	winemag.com/buying-guide/villa-guelpa-2017-nebbiolo-sizzano/
Spaziovino	spaziovino.com/articles/wine_of_the_week/villaguelpa_sizzano_2017/