SIZZANO DOC

Sizzano 2018

Rosso



L’anno 2018, in linea con l’andamento delle ultime annate, è stato mediamente più caldo anche se si sono verificate giornate di freddo intenso a fine febbraio (che hanno influito negativamente sulle nostre barbatelle dei nuovi impianti) con precipitazioni abbondanti e scarse nebbie, decisamente all’opposto rispetto all’anno prima. Le gemme hanno cominciato a rigonfiare a fine marzo con un germogliamento regolare dalla seconda metà aprile. Da lì in poi un’alternanza di caldo e giornate piovose (con interventi frequenti in vigna per tenerla a bada dagli attacchi della peronospora, gestiti con l’aiuto dell’estratto di tannini del castagno) fino all’esplosione dell’estate torrida di agosto fino a settembre inoltrato. I tralci estremamente carichi di grappoli compatti ci hanno condotto, non senza difficoltà, ad un raccolto buono nella qualità e abbondante nella quantità.

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	37–57 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,68 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 16 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 % vol
Acidità totale	5,97 g/l
pH	3,48

DICONO DI NOI

Wine Enthusiast	winemag.com/buying-guide/villa-guelpa-2018-red-sizzano/