SIZZANO DOC

Sizzano 2019

Rosso



L'anno solare 2019 (gennaio-dicembre) è stato registrato nuovamente come una delle annate più calde con la sola eccezione del mese di maggio rimasto su temperature storicamente più abituali e che potrà essere ricordato, dal punto di vista meteorologico, come l'annata record meteorologici. Le potature effettuate nel mese di febbraio e ai primi di marzo ci hanno consentito di contenere l'anticipo del germogliamento dovuto ad un inverno estremamente caldo e asciutto con poca nebbia ed escursioni termiche incredibili a marzo e concludersi nel maggio inoltrato particolarmente freddo. Giugno caldissino, fortunatamente risolto da qualche pioggia intensa che ha impegnato nei vigneti ad un maggior cura preventiva, hanno portato una vendemmia ottima anche se meno abbondante rispetto alla scorsa annata.

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	25–38 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,68 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 14 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 12 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	5,65 g/l
pH	3,05