SIZZANO DOC

Sizzano 2020

Rosso



Una primavera mediamente calda con alcune giornate fresche hanno caratterizzato l’inizio stagione (con purtroppo qualche gelata improvvida) fino a inizio estate determinate da temporali e giornate molto calde. Tale situazione afosa e ricca di piogge è perdurata per tutta l’estate obbligando continui interventi di sorveglianza sanitaria nei vigneti. Le precipitazioni elevate ad inizio ottobre ci hanno creato qualche preoccupazione per la vendemmia imminente, conclusasi poi naturalmente dalla seconda settimana di ottobre in poi.

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	26–59 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,68 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 9 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	6,02 g/l
pH	3,72