SIZZANO DOC

Sizzano 2021



Rosso

L’annata 2021 ha continuato a seguire il trend delle recenti annate, caratterizzate da temperature mediamente più elevate e precipitazioni scarse rispetto alle media delle annate precedenti. In particolare, la prima parte dell’anno ha visto una carenza di piogge, che ha messo a dura prova le nostre vigne. Tuttavia, la situazione meteo ha subito un cambiamento radicale con l’arrivo di eventi burrascosi di straordinaria intensità poco prima della vendemmia, all’inizio di ottobre. Questi temporali hanno avuto un impatto significativo, costringendoci a intensificare i nostri interventi in vigna per mantenere l’equilibrio fitosanitario e garantire la salute delle viti.

La vendemmia del 2021 è stata particolarmente lunga rispetto ai nostri standard abituali e si è protratta fino oltre la metà di ottobre. Abbiamo effettuato una raccolta capillare, adottando un’approccio meticoloso per selezionare le uve migliori. Nonostante le difficoltà e le sfide legate alle condizioni climatiche, il risultato è stato altamente soddisfacente in termini di qualità delle uve che hanno mostrato struttura e complessità notevoli, anche se la quantità raccolta è stata inferiore rispetto alle aspettative usuali. Questa annata ha offerto uve di grande potenziale, promettendo vini ricchi di carattere e profondità.

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	27–60 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	0,68 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 12 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 16 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	5,98 g/l
pH	3,7