

SIZ ZA NO

sizzano DOC



Vigneto: in comune di Sizzano, regione Vernazzole, vigna Mot Gilai e Valfrè per un totale di 0,34 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso acido.

Vitigno: 60% uve Nebbiolo, 30% Vespolina e 10% Uva Rara.

Resa in uva per ettaro: 50 Q.li

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette a metà ottobre. Vinificazione in rosso, macerazione in vasche di acciaio per 20-25 giorni a temperatura controllata con rimontaggi ogni 6 ore. Malolattica in acciaio a dicembre/gennaio.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in acciaio per i primi 4 mesi. Affinamento in legno di rovere per 24 mesi. Imbottigliamento nei primi mesi del terzo anno di affinamento (secondo disciplinare). Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso fine di viola e rosa con note di spezie fini, liquirizia e goudron. Alla degustazione è intenso, ampio e persistente, di equilibrata tannicità con sapore asciutto e morbido, gradevolmente amarognolo al retrogusto.

Abbinamenti: paniscia, tagliatelle al ragù, ravioli di carne, cannelloni, arrosto di vitello in intingolo, pollo allacciatura, faraona al cartoccio.

Temperatura di Servizio: 18 - 20 gradi centigradi.

Maturazione Ottimale: vino di grande longevità se conservato al buio ed in cantina fresca. In costante miglioramento per i primi 8-10 anni.

Numero medio di bottiglie/anno: 1200 / 1300.