

# SIZZANO

sizzano DOC

ROSSO



**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:** 70% uve Nebbiolo, 25% Vespolina e 5% 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 allacacciatora, 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.



PARIDECHIOVINI  
viticoltore in sizzano