



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica è tradizionale, in rosso, con l'utilizzo di lieviti selezionati. Il vino completa la fermentazione in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata e successivamente travasato in botti di rovere francese dove si affina per lungo tempo. Successivamente viene messo in bottiglia e trasferito in cantine a temperatura e umidità controllata per il secondo affinamento.

CARATTERISTICHE

Colore rubino con i riflessi del granato. Bouquet avvolgente con note di violetta, frutti rossi e sentori di spezie. Al palato è sapido, asciutto, con una grande armonicità degli elementi primari e secondari che nell'insieme lo rendono piacevole, vellutato e di lunga persistenza finali. Ottimo abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti. Vino di straordinaria longevità che mantiene le proprie caratteristiche, se ben conservato, per oltre 10 anni dall'imbottigliamento.

Servire ad una temperatura di 18°. E' consigliabile l'apertura della bottiglia almeno 1 ora prima di consumarla.

Prodotto nelle Colline Novaresi, colline moreniche ai piedi del Monte Rosa, nel comune di Sizzano. Terreno a base acida composto da argille, sabbie e da centinaia di diversi tipi di minerali.

Il vino Sizzano prende il nome dall'omonima località del Piemonte. E' una delle più importanti denominazioni delle Colline Novaresi. Si produce nel Comune di Sizzano. Questo vino era già apprezzato nel Medioevo dalle famiglie nobili, vescovi ed abati.

Scheda tecnica

Nome: San Bartolomeo

Gradazione alcolica media: 13% VOL.

Zona di produzione: Colline Novaresi

Denominazione: Sizzano Riserva DOC

Uve (%): Nebbiolo 70% - Vespolina 20% - Uva Rara 10%

Tipologia del terreno: morenico alluvionale

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: 50 ql./ha





Winemaking and ageing

Traditional red wine making process, where the must (pulp) ferments together with the grape skins and carefully selected yeasts. The wine ferments in controlled temperature stainless steel barrels and then ages for a long time in French oak barrels. Finally, the wine is bottled and stored in controlled climate rooms.

This wine is made in Piedmont, in Valle Roncati, a valley in the Novara Hills at the foothills of Monte Rosa. The acidic glacial soil is rich with clay, sand and hundreds of different minerals.

Sizzano is one of the most prestigious appellations of Piedmont. The name comes the village of Sizzano, where the wine is made. The Sizzano wine was already popular in the Middle Ages among nobles and high clergy.

Description

Ruby color with garnet shades. The bouquet is powerful, with scents of violets, red berries and hints of spices.

The taste is saline and bone-dry, with depth and balance of primary and secondary aromas. The finish is velvety, smooth and lingering.

This wine is exceptionally long-lasting and if stored appropriately, it will preserve all its characteristics for over 10 years after bottling.

Excellent with red meat, game and sharp cheeses.

Ideal serving temperature: 18 degrees Celsius. Best if aired for one hour before drinking.

Specifications

Name: San Bartolomeo

Alcohol by volume: 13%

Location: Colline Novaresi

Appellation: Sizzano DOC

Grape variety: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina, 10% Uva Rara

Soil type: glacial and alluvial

Vine training system: spur pruning (guyot)

Vine density: 4,000 vines per hectare

Yield: 5,000 kg per hectare

