

# La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DEL PIEMONTE

VINO DOC NOVARESE

## VINI D'ITALIA

### SCHEDA TECNICA

NOME **SIZZANO DOC**

PRODUTTORE **AZIENDA VINICOLA LORENZO ZANETTA**

ZONA DI PRODUZIONE **COLLI NOVARESI - PIEMONTE**

MICROZONA **SIZZANO**

VITIGNO **NEBBIOLO 60 % VESPOLINA 20 %, BONARDA 20 %**

GRADAZIONE ALCOLICA **13 % VOL.**

ABBINAMENTO **ARROSTI, CARNI ALLA GRIGLIA**

### NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **ROSSO GRANATO BRILLANTE E CONSISTENTE**

PROFUMO **INTENSO E FRUTTATO CON AROMI DI VIOLA**

NOTE ERBACEE E SENTORI DI PEPE NERO

SAPORE **CALDO, MORBIDO, SAPIDO, DI BUON CORPO E**

VINOSITA' **CON SAPORI DI TABACCO E CILIEGIE DURONI.**

EQUILIBRATO E PERSISTENTE AL RETROGUSTO.

## IL ROSSO AMATO DAL CONTE DI CAVOUR

di PARSIFAL

### SIZZANO DOC

- nell'altra pagina: una bottiglia del tradizionale Sizzano prodotto dalla **Azienda Vinicola Lorenzo Zanetta di Zanetta Sergio e Valter snc corso Italia 64/c (s.s. Valsesia) 28070 SIZZANO (No)**

web: [www.zanettavini.com](http://www.zanettavini.com) e-mail: [vinicola.zanetta@msoft.it](mailto:vinicola.zanetta@msoft.it)

- in basso: uno dei vitigni dell'azienda a Sizzano.

Ci sono cantine che sanno guardare al futuro restando ben ancorate con i piedi nella tradizione. Tra queste c'è indubbiamente la azienda vinicola **Lorenzo Zanetta di Sizzano** (No). Un attaccamento alle origini e alle vigne che da secoli e secoli fruttano fertili sulle **Colline Novaresi** capace di spingere la produzione a importanti traguardi e ambiziosi riconoscimenti. Scontato sarebbe parlare di quel **Ghemme Docg** che non teme rivali e che si è accaparrato importanti premi quali l'**Oscar della Douja d'Or**, pertanto ci vogliamo oggi soffermare a parlare di un antenato altrettanto blasonato (anch'esso premiato più volte con la **Douja d'Or**), sempre un vino rosso d'impronta **Nebbiolo**, ma che, forse in ragione dell'esiguo numero di produttori rimasti, non ha la fama che merita. Oggi parliamo di quel uvaggio di vitigni piemontesi che ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con il nome di **Sizzano**. Un nome

che ritorna nell'immaginario di padri e nonni che sulla strada novarese del vino andavano a prender damigiane. Ma che vanta persino apprezzamenti nobiliari se è - vero come è vero - che anche lo statista **Camillo Benso, Conte di Cavour**, ne aveva lodato le qualità paragonandolo addirittura al migliore **Borgogna**.

Oggi ho riscoperto volentieri, un po' per caso un po' per enoica curiosità, le caratteristiche di questo vino corposo che dall'**Azienda Zanetta** viene prodotto con un assemblaggio del 60 per cento di uve **Nebbiolo** e i restanti quaranta suddivisi equamente in **Vespolina** e **Bonarda**. Ecco quindi che la struttura del vitigno principe piemontese si sposa bene con quell'autoctono ormai sempre più raro in produzione autonoma, la **Zanetta** è una delle aziende che continua a lavorare la **Vespolina** che per le sue virtù di

gradevolezza ed intenso colore impreziosisce i vini novaresi. Con l'aggiunta della **Bonarda** questo uvaggio diviene pronto dopo una completa maturazione in botte di rovere con un invecchiamento di due anni che dona robustezza, compostezza ma anche una elegante armonia; piacevolmente generoso e caldo al palato, è altresì prodigo di profumi fruttati, erbacei e pepati che ben legano con il sapore tannicamente deciso ma morbido. D'altronde il **Sizzano** nasce nel suo comune (inserito tra le **Città del Vino**) secondo la tradizione ma si affina in una cantina modernissima con attrezzature d'avanguardia come l'impianto di pigiatura altamente meccanizzato che si affianca ad altre tecniche qualitative come imbottigliamento sterile e microfiltrazione. Insomma un ottimo compagno di tavola che va scoperto di giorno in giorno e che non ha nulla da invidiare al fratello maggiore **Ghemme** che può fregiarsi della **Docg**.

VINO DOC NOVARESE

ENOLOGIA DEL PIEMONTE

