



Nome: Vibia Earina

Denominazione: Sizzano doc

Zona di Produzione: Sizzano, Regione Malpaga (ha 0,46), parte alta della collina

Uve: nebbiolo 70%, uva rara 20%, Vespolina 10%

Terreno: alluvionale, sabbioso, argilloso, acido

Esposizione: sud/sudovest

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 30 quintali

Bottiglie prodotte: 2700

Alcool: 13%vol

Vendemmia manuale nella prima decade di ottobre, le uve vengono immediatamente portate in cantina in piccole cassette

Vinificazione: accurata cernita degli acini, diraspatura nello stesso giorno della vendemmia seguita da pigiatura soffice delle uve
Macerazione di 20 giorni sulle bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio e a seguire fermentazione malolattica

Affinamento in acciaio per i primi 6 mesi, In botte grande di rovere francese di media tostatura per i successivi 24 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino vivace, granato con l'invecchiamento

Al naso: delicate note di viola appassita, piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, soffi balsamici

Al palato risulta pieno, equilibrato, persistente, con tannini setosi e con un elegante corrispondenza gusto-olfattiva

Vino di grande serbevolezza che, se ben conservato, mantiene inalterate le sue peculiarità organolettiche
Ideale con piatti tipici della cucina novarese (salumi, paniscia), pasta con sughi di carne, cacciagione
Temperatura di servizio: 16 °C

Azienda Agricola Neri

Sizzano Doc



Nome: Vibia Earina

Zona di produzione: Sizzano, parte alta della collina, vigneti situati nella regione Malpaga.

Vitigni: Nebbiolo 70 % - Uva rara 20 % - Vespolina 10%

Resa uva/ettaro: Circa 30 q.li/ha

Vendemmia: Effettuata a mano in piccole cassette durante la prima decade di ottobre.

Vinificazione: La diraspatura viene effettuata lo stesso giorno della vendemmia, accompagnata da una pigiatura soffice delle uve. La macerazione sulle bucce dura almeno 20 giorni, a temperatura controllata, in vasche di acciaio inox.

Affinamento: Per i primi 6 mesi in vasche d'acciaio, i successivi 24 mesi in botte grande di rovere francese di media tostatura, ed infine in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi e sfumature granati, profumi di violetta, di frutti maturi, note balsamiche, liquirizia e tabacco. In bocca è fine, pulito, di buon corpo, il tannino è equilibrato e persistente.

Abbinamento: paniscia, carni rosse, brasati, cacciagione e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Note: Vino molto longevo se conservato in maniera corretta, in costante miglioramento per i primi 8-10 anni.

Vibia Earina

La storia del Sizzano e dei vini della zona è legata a quella di Vibia Earina, liberta del proconsole romano Vibio Crispo, la prima donna che iniziò a coltivare la vite e a vinificare in questa zona.



STORIA



STORIA

L'Azienda Agricola Neri nasce nel 2018, anno in cui le proprietarie hanno deciso di dar vita ad una realtà che valorizzasse il Sizzano doc mantenendone le caratteristiche originarie.

il vigneto si trova a Sizzano in prossimità dell'area campestre la Bergamina in località Malpaga



TRADIZIONE E NATURA

Obbiettivo principale dell'Azienda è un prodotto di alta qualità che esalti il carattere delle uve e della terra da cui proviene; per questo la vigna viene allevata puntando a contenere la produzione per ettaro al di sotto dei 30/35 quintali, grazie ad una sapiente potatura ed al controllato utilizzo dell'irrigazione di soccorso.



MISSION

La mission aziendale è la produzione di Sizzano "come lo facevano i nonni", esclusivamente con uve accuratamente selezionate che danno vita ad un prodotto che resiste alle alchimie e contaminazioni imposte dal mercato, agli arrotondamenti tanto di moda negli ultimi tempi. In definitiva, chi beve i nostri vini deve potersi inebriare dei profumi della nostra terra