

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

DENOMINAZIONI DI ORIGINE E INDICAZIONI
GEOGRAFICHE DEL VINO «SIZZANO»

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A1236-AMD-STD_MSD.

1. Denominazione/denominazioni.

«Sizzano»

2. Tipo di indicazione geografica.

☐ ☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata.

Italia.

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009.

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

1. Vino.

6. Descrizione del vino o dei vini.

Prodotto vitivinicolo

Sizzano anche con menzione vigna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino con riflessi di granato.

Aroma

odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di violetta, fine e gradevole.

Sapore

sapore: asciutto, sapido, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Sizzano riserva anche con menzione vigna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino con riflessi di granato.

Aroma

odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole.

Sapore

sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione.

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile.

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sizzano

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sizzano riserva, anche con menzione vigna.

Resa massima:

Resa massima:	8100
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti.

Nebbiolo N. – Spanna;

Uva rara N.;

Vespolina N. – Ughetta.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata.

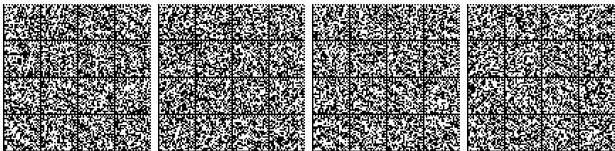
Le uve destinate alla produzione dei vini «Sizzano» e «Sizzano» riserva devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano.

10. Legame con la zona geografica.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame



A) Informazioni sulla zona geografica.

La collocazione del Sizzano DOC si trova ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa, con il Monte Fenera a nord ed i laghi Maggiore e Cusio a nord ovest.

Sizzano, anticamente chiamato *Sitianum* o anche *Siccianum* sorge ai piedi di dodici colline degradanti verso il fiume Sesia; il borgo si trova lungo la strada che conduce in Valsesia, a 22 chilometri da Novara.

L'origine del nome non è del tutto sicura, si ipotizza una derivazione dal nome *Sittius*.

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente, perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione, ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc, ottenendo buoni tenori zuccherini, grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La viticoltura di Sizzano si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia, una lunga collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud: un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari.

Terreni più profondi ed argillosi nella parte alta della collina, più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti più occidentali che scendono verso il fondo valle.

Dal punto di vista geologico si tratta di depositi fluvioglaciali che si originano nelle fasi di fusione dei fronti e sono costituiti da materiali inizialmente trasportati dai ghiacciai e successivamente ripresi e risedimentati da corsi d'acqua alimentati dallo scioglimento dei ghiacciai stessi.

Per queste ragioni hanno le caratteristiche tipiche dei depositi alluvionali (selezione granulometrica, arrotondamento dei clasti e un grado di alterazione che dipende dall'età del deposito).

Nello specifico il deposito di Sizzano è costituito da ghiaie e ciottoli rosso-bruni ricoperti da un paleosuolo argilloso rosso-bruno talora con inclusioni di ciottoli silicatici alterati. I ciottoli provengono dall'edificio alpino che costituisce il massiccio del Monte Rosa e i rilievi della Valle del Sesia in generale, che sono stati erosi e trascinati durante le centinaia di migliaia di anni dall'impetuosità delle acque del fiume Sesia.

Peculiarità dei territori della denominazione è di possedere suoli a reazione da sub-acida a molto acida, per la scarsissima presenza di calcare.

I venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi determinano inoltre forti escursioni termiche tra il giorno e la notte favorendo lo sviluppo di profili aromatici singolari, che spaziano dalle erbe officinali alle spezie, conferendo ai vini della denominazione una struttura complessa e molto minerale.

Le caratteristiche sensoriali descritte sono ben riconoscibili e riconducibili esclusivamente a questa zona di produzione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La fama del vino sizzanese nei tempi moderni, si deve al grande statista piemontese Camillo Benso conte di Cavour, proprietario di vaste estensioni terriere e di aziende agricole, ma il vino era già apprezzato nel periodo rinascimentale e considerato di grande qualità.

11. Ulteriori requisiti applicabili.

-

Non applicabile.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24148>

26A00689

