

Il Sizzano

Il Sizzano è un vino rosso pregiato, che nasce, come quasi tutti i grandi rossi piemontesi, dall'uva Nebbiolo, alla quale vengono aggiunte piccole quantità di uva Vespolina e di Bonarda.

Ha un colore rosso intenso, tendente al rubino, un profumo di vila, è asciutto e sapido. Viene venduto dopo un invecchiamento di almeno tre anni, due dei quali in botte, ad una gradazione pari a 12.

Il nome di questo vino deriva dall'omonimo paese di Sizzano, in provincia di Novara.

Era apprezzato già nel 1800, in particolare Cavour, uno dei padri nobili dell'enologia piemontese, lo considerava al pari dei grandi vini francesi della Borgogna.