



# Paride Chiovini – Sizzano DOC

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.

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.

Il vino Sizzano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 18 luglio 1969.



## NAZIONE & REGIONE

Italia – Piemonte

## VITIGNO

Nebbiolo 60%  
Vespolina 30%  
Uva Rara 10%

## AFFINAMENTO

affinamento in rovere 3 anni

## ANNATA

2016

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 %vol

## CONTENUTO

750 mL

## CARATTERISTICHE DEL VINO

### Degustazione

Vino dal colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento.

Profumo intenso e fine di viola e rosa con note di spezie, liquirizia e goudron. Alla degustazione è intenso, ampio e persistente, di equilibrata tannicità con sapore asciutto ma morbido, gradevolmente amarognolo al retrogusto. Lunga persistenza.

## CIBO-VINO

### Abbinamento

Si abbina perfettamente a piatti a base di carne, come la paniscia, le tagliatelle al ragù, i ravioli di carne, i cannelloni, l'arrosto di vitello in intingolo, il pollo alla cacciatora e la faraona al cartoccio.

*Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra gli 18 e i 20 gradi.*

## Produttore

La cantina Paride Chiovini nasce nel 1997. Rappresenta al meglio l'antica tradizione agricola del territorio dell'Alto Piemonte, in tre ettari di vigneto nelle varietà di: Nebbiolo (chiamato Spanna), Vespolina (detta anche Ughetta), Uva Rara (detta anche Bonarda Novarese) ed Erbaluce (Greco Novarese).

I vigneti sono dislocati tra Sizzano e Ghemme, con le denominazioni di: Sizzano DOC, Colline Novaresi DOC e Ghemme DOCG. A partire da febbraio 2021 la nascita della nuova Società Azienda agricola Chiovini & Randetti segna un'importante svolta e una nuova sfida, con l'obiettivo di incrementare la produzione dei vini DOC e DOCG e con l'introduzione di nuove coltivazioni territoriali, tra cui lo Zafferano dell'Alto Piemonte.