

ZISOLA



DOPPIOZETA 2006

Con la loro secolare storia vitivinicola, i Mazzei sono approdati a Zisola, nei pressi di Noto, incantati da questa terra di rara bellezza. Qui nasce questo vino dalla personalità elegante e complessa, a prevalenza di Nero d'Avola con l'aggiunta di Syrah e Cabernet Franc, coltivati rigorosamente ad alberello. Il nome "Doppiozeta" da una parte porta al "cuore" del nome Mazzei, dall'altra significa un altro vino di Zisola, un vino più importante.

Denominazione:	Sicilia Igt
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola 60%, Syrah 30%, Cabernet Franc 10%
Alcool:	14,30% Vol.
Acidità Totale:	5,40‰
Ubicazione vigneto:	130 m s.l.m.
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dall' 8 Settembre (Nero d'Avola) e dal 23 Agosto (altri vitigni)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30 °C
Tempo di macerazione:	14 - 16 giorni
Maturazione:	16 mesi in fusti di rovere francese da 225 l. (50% nuovi)
Imbottigliamento:	mag-08
Produzione:	10.000 bottiglie
Formati:	750 ml. - 1,5 l - 3 l
Prima annata prodotta:	2006