

# ZISOLA



## DOPPIOZETA 2007

*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.*

<b>Denominazione:</b>	Sicilia Igt
<b>Ubicazione azienda:</b>	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola 60%, Syrah 30%, Cabernet Franc 10%
<b>Alcool:</b>	14,13% Vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,48‰
<b>Ubicazione vigneto:</b>	130 m s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dall' 10 Settembre (Nero d'Avola) e dal 26 Agosto (altri vitigni)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28 - 30 °C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 - 16 giorni
<b>Maturazione:</b>	16 mesi in fusti di rovere francese da 225 l. (50% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	mar-09
<b>Produzione:</b>	20.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml. - 1,5 l - 3 l
<b>Prima annata prodotta:</b>	2006