

**DOPPIOZETA**  
**2016**

È il vino più importante dell'azienda, fatto con una selezione di Nero d'Avola, interamente coltivato ad alberello, su due singole parcelle aziendali; si presenta con uno stile diverso e personale. Un "super" Nero d'Avola, il cui nome "Doppiozeta" rimanda al "cuore" del nome Mazzei.

<b>Denominazione:</b>	Noto Rosso DOC
<b>Azienda:</b>	Zisola
<b>Ubicazione azienda:</b>	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	100% Nero d'Avola
<b>Alcool:</b>	13,22% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,43‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare
<b>Età delle vigne:</b>	8 - 13 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 12 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28 - 30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 giorni
<b>Maturazione:</b>	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (50% nuovi)
<b>Finissage:</b>	4 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Dicembre 2018
<b>Uscita:</b>	Giugno 2019
<b>Produzione:</b>	19.500 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2006
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Muscoloso, aromi esplosivi di frutta e spezie, tessitura potente ed elegante
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti, stufati ricchi di spezie, formaggi stagionati



**MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA**

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto:mazzei@mazzei.it)  
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.