

ZISOLA
2014

Una grande famiglia del vino, incantata dalla Sicilia, ha scoperto il borgo di Zisola, vicino Noto, un'area di rara bellezza. Questo Nero d'Avola in purezza proviene esclusivamente da viti a "alberello" della zona di Noto.

Denominazione:	Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola
Alcool:	14,96% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 4 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	14 - 16 giorni
Maturazione:	10 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (33% nuovi)
Imbottigliamento:	Gennaio 2016
Uscita:	Settembre 2016
Produzione:	100.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2004
Potenziale di invecchiamento:	Fino a 10 anni
Profilo:	Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato
Abbinamenti:	Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate



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 - 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.