

DOPPIOZETA
2008

E' il vino principale dell'azienda, fatto con un blend di Nero d'Avola, Syrah e Cabernet Franc, interamente coltivati ad alberello, per trovare uno stile nuovo e personale. Il nome "Doppiozeta" rimanda al "cuore" del nome Mazzei.

Denominazione:	Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	60% Nero d'Avola, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc
Alcool:	14,82% vol.
Acidità totale:	5,59‰
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 dall'1 Settembre (Nero d'Avola), dal 25 Agosto (altri vitigni)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	14 - 16 giorni
Maturazione:	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Marzo 2010
Affinamento in bottiglia:	8 mesi
Uscita:	Dicembre 2010
Produzione:	30.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2006
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Muscoloso, aromi esplosivi di frutta e spezie, molto corposo ed elegante
Abbinamenti:	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 - 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.