

ZISOLA
2010

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

Denominazione:	Sicilia IGT
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola
Alcool:	13,80% vol.
Acidità totale:	5,70‰
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 a partire dal 20 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) Dicembre 2011
Imbottigliamento:	6 mesi
Affinamento in bottiglia:	Giugno 2012
Uscita:	100.000 bottiglie
Produzione:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Formati:	2004
Prima annata prodotta:	Fino a 10 anni
Potenziale di invecchiamento:	Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato
Profilo:	Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate
Abbinamenti:	



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.