

ZISOLA
2017

Zisola proviene esclusivamente da viti coltivate ad "alberello" vicino a Noto, in un'area di rara bellezza. La vicinanza del mare e la struttura calcarea del suolo consentono di bilanciare al meglio la naturale esuberanza del Nero d'Avola, con una grande freschezza.

Denominazione:	Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola
Alcool:	13,52% vol.
Acidità totale:	5,79‰
Ubicazione vigneti:	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare
Età delle vigne:	9 - 14 anni
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 9 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:	Dicembre 2018
Uscita:	Marzo 2019
Produzione:	110.000 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.