



ZISOLA

ZISOLA 2020

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

Denominazione:	Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola
Alcool:	12,50% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare
Età delle vigne:	12 - 17 anni
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 18 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:	Novembre 2021
Uscita:	Marzo 2022
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

