LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso Noto Doppio Zeta
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Zisola
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Zisola est le fruit de la rencontre entre une grande famille toscane et un territoire béni des dieux pour la culture de la vigne. Le domaine est situé au sud-est de la Sicile, terre d'origine du Nero d'Avola, à 1 km de la magnifique ville de Noto, célèbre pour ses édifices baroques. Un des territoires les plus spectaculaires de la région, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici, sur une terre riche d'histoire et de culture, les Mazzei ont su reconnaître un potentiel encore inexploité et ont de suite compris la valeur ajoutée de cet ambitieux projet. Les 50 ha de la propriété s'étendent tout autour des trois édifices du domaine dans un magnifique cadre naturel, avec un vue exceptionnelle sur Noto. La propriété est un vrai jardin composé de 21 ha de vignobles, d'oliviers, d'agrumes et d'amandes. La cave est petite mais efficace. Intégrée avec soin dans l'établissement principal du domaine, elle est dotée de cuves inox à température contrôlée d'une capacité totale de 1000 hl et de 200 barriques de chêne français, pour l'affinement du vin. Le Doppio Zeta a une couleur rouge pourpre. Le nez est très complexe avec beaucoup de fruits noirs mûrs, de tabac et des nuances torréfiées. La bouche est très puissante et pleine avec à nouveau beaucoup de fruits noirs mûrs, réglisse, chocolat et un peu de cannelle.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Noto, vignobles à 130 m d'altitude, sol contenant du calcaire et des minéraux avec une orientation sud-est.
Rendement	5.500 vignes/ha
Vendange	Récolte manuelle, mi-septembre.
Vinification	Fermentation à température contrôlée entre 28 et 30 °C. Suivi par une macération de 16 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 mois sur barriques dont la moitié est nouvelle.
Analytique	Acidité totale: 6,43%
Production	19.500 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)