

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|---|
| Nom | Rosso Noto Zisola |
| Millésime | 2020 |
| Potentiel de garde | Jusqu'à fin 2026 |
| Producteur | Zisola |
| Style de vin | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| Appellation | DOC Sicilia |
| Cépages | 100% nero d'avola |
| 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. |

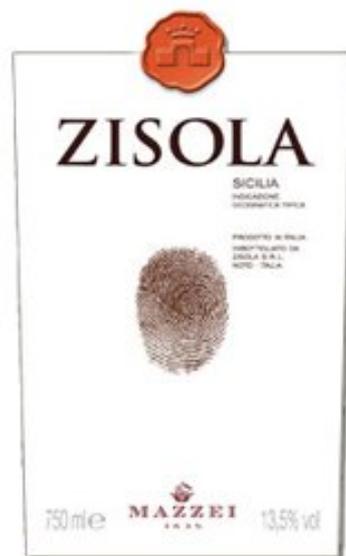
Le domaine est situé au sud-est de la Sicile, terre d'origine du Nero d'Avola, à 1 km de la magnifique ville de Noto, célèbre pour ses édifices baroques. Un des territoires les plus spectaculaires de la région, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici, sur une terre riche d'histoire et de culture, 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 Zisola a une couleur foncée profonde et des arômes d'airelles, d'épices fraîches, de sous-bois, avec une pointe minérale. Structure moyenne, tannins fruités et touches minérales. Belle longueur.

| | |
|----------------------------|--|
| Servir sur | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce |
| Origine | Contrada Zisola, Noto (Siracusa). 130m d'altitude. |
| Rendement | 5.500 pieds/ha, maximum 1,5 kg/pied. |
| Vendange | Manuelle, à partir du 18 septembre. |
| Vinification | Macération de 14 à 16 jours. Fermentation à une température de 28 à 30°C en cuves inox. Passage en barriques (50% neuves) de 10 mois. |
| Elevage | 10 mois de barriques françaises (50% neuves). |
| Production | 100.000 bouteilles |
| Notes des critiques | Wine Spectator: 90 |



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)