LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Rosso Noto Zisola
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
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
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 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

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)