

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Syrah Achilles
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Zisola
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% syrah
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 Achilles a une couleur rouge profonde. Les arômes sont amples, sur des notes de fruits rouges et de poivre. La bouche est large et pleine, puissante mais équilibrée. La finale interminable. La Syrah exprime ici tout son potentiel grâce au terrain roche.

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, agneau
Origine	Contrada Zisola, Noto (Siracusa). 130m d'altitude. sud-est, alberello, terrain calcaire.
Rendement	5.500 pieds/ha, maximum 1,5 kg/pied.
Vendange	Manuelle, début septembre.
Vinification	Macération de 15 jours. Fermentation à une température de 27°C en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	16 mois de barriques françaises (50% neuves).
Analytique	Acidité totale: 5,60%
Production	12.000 bouteilles
Notes des critiques	jamesuckling.com: 93 Vinous: 93 robertparker.com: 91



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)