LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Rosso Noto Doppio Zeta
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Zisola
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Zisola is het resultaat van een synergie tussen een grote Toscaanse wijnfamilie en een gezegende Siciliaanse wijngaard. Het domein is gelegen in het Zuidoosten van Sicilië op 1 km van het prachtige Noto, oorsprongsgebied voor de nero d'avola en bekend voor de barokke gebouwen. Het gaat om één van de meest spectaculaire plaatsen van de regio die tevens beschermd wordt door Unesco als werelderfgoed. De familie Mazzei heeft deze grond, rijk aan cultuur en geschiedenis, kunnen aankopen en meteen begrepen welke toegevoegde waarde hier uit te halen was voor hun project. Het domein bestaat uit 3 gebouwen omgeven door 50 ha grond in een prachtig natuurlijk kader met een uitzonderlijk zicht op Noto. Een wijngaard van 21 ha, olijf- en citrusgaarden en amandelbomen maken het plaatje compleet. De kelder is klein maar efficiënt ingericht en met zorg geïntegreerd in het hoofdgebouw van het domein. Ze is uitgerust met termperatuurgecontroleerde inoxen vaten met een totale capaciteit van 1000 hl en 200 barriques van Franse eik die voor de rijping van de wijnen dienen. Doppio Zeta heeft een purperrode kleur. De neus is erg complex met bakken zwart rijp fruit, tabak en geroosterde toetsen. De smaak is zeer krachtig en vol met opnieuw veel rijp zwart fruit, drop, chocolade en een tikkeltje kaneel. De mooie gepolijste tanines maken de lange afdronk zeer elegant.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Noto, wijngaarden op 130 m hoogte, kalk-en mineraalhoudende bodem met een Zuid-Oost-oriëntatie.
Opbrengst	5.500 wijnstokken/ha
Oogst	Handmatig, midden september.
Vinificatie	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur tussen 28° en 30°C. Hierna volgt een maceratie van 16 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16 maanden in barriques waarvan de helft nieuw is.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,43%
Productie	19.500 flessen





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)