

Naam	Syrah Achilles
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Zisola
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvlullende tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% syrah
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 temperatuurgecontroleerde inoxen vaten met een totale capaciteit van 1000 hl en 200 barriques van Franse eik die voor de rijping van de wijnen dienen.

Achilles heeft een donkere, dieprode kleur. In de kruidige neus vinden we zwarte kers, bosimpressies en peper. De smaak is vol en krachtig. Zwarte kers en chocolade met mediterrane kruiden worden begeleid door krachtige tanines. Door de rotsachtige bodem zal deze Syrah al zeer jong zijn potentieel tonen.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Contrada Zisola, Noto (Siracusa), 130m boven zeeniveau.
Opbrengst	5.500 planten/hectare, maximaal 1,5 kg per plant.
Oogst	Met de hand geplukt vanaf 6 september.
Vinificatie	Maceratie van 15 dagen, fermentatie in inox tanks bij een temperatuur van 27°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	16 maanden in kleine Franse barriques, waarvan 50% nieuw.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,60%
Productie	12.000 flessen
Recensatiescores	jamesuckling.com: 93 Vinous: 93 robertparker.com: 91

