LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Achilles
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
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	IGP Avola
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 1km 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 50ha de la propriété s'étendent tout autour des deux édifices du domaine dans un magnifique cadre naturel, avec un vue excpetionnelle sur Noto. La propriété est un vrai jardin composé de 21ha 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 rocheux et calcaire ainsi qu'au climat typiquement sec de la région. Una bomba !
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 14 à 16 jours. Fermentation à une température de 28 à 30°C en cuves inox. Passage en barriques (50% neuves) de 16 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	16 mois de barriques françaises (50% neuves)
Analytique	14,4% Alc, Acidité : 6,29 pour mille
Production	8.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 93