LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Azisa
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Zisola
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité subtile
Appellation	DOP Sicilia
Cépages	50% catarratto, 50% grillo
Alcohol percentage	13,00% 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 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. L'Azisa a une couleur jaune paille et un nez aux arômes frais de fleurs et d'agrumes. La bouche est savoureuse à souhait, avec de délicieuses sensations minérales qui invitent à un deuxième verre. Salute !
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles situés à Noto (Siracusa) à 130m d'altitude, exposition sud-est, sol calcaire, Alberello.
Rendement	5.550 pieds/ha
Vendange	Récolte manuelle fin août
Vinification	Fermentation à basse température (15°C). Mise en bouteille en décembre et commercialisation en mars de l'année suivante.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 12,80% vol. - Acidité tot. 6,19%
Production	35.000 bouteilles de 0,75
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 91