LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Doppio Zeta
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Zisola
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
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 Doppio Zeta a une couleur rouge pourpre. Le nez est très complexe avec beaucoup de fruits noirs mûrs, de tabac et des nuances torréfiées. La bouche est très puissante et pleine avec à nouveau beaucoup de fruits noirs mûrs, réglisse, chocolat et un peu de cannelle. De beaux tanins rendent la longue finale très élégante.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Noto, vignobles à 130 m d'altitude, sol contenant du calcaire et des minéraux avec une orientation sud-est.
Rendement	5.500 vignes/ ha
Vendange	Récolte manuelle, mi-septembre
Vinification	Fermentation à température contrôlée entre 28 et 30 °C. Suivi par une macération de 16 jours après laquelle le vin mûrit pendant 16 mois sur barriques, dont la moitié sont nouvelles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 mois sur barriques dont la moitié est nouvelle
Analytique	alc: 13,7% vol
Production	13.000 bouteilles