LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Zisola
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Zisola
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins
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 Zisola a une couleur foncée profonde et des arômes d'airelles, d'épices fraîches, de sous-bois, avec une pointe minérale. Structure moyenne, tannins fruités et touches minérales. Belle longueur.
Origine	Contrada Zisola, Noto (Siracusa). 130m d'altitude.
Rendement	5.500 pieds/ha, maximum 1,5 kg/pied.
Vendange	Manuelle, à partir du 18 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 10 mois.
Elevage	10 mois de barriques françaises (50% neuves)
Analytique	14% Alc, Acidité : 6 pour mille
Production	100.000 bouteilles