LICATA
WIJNFICHE

Naam	Achilles
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Zisola
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Avola
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, oorsprongsgebeid 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 2 gebouwen omgeven door 50Ha grond in een prachtig natuurlijk kader met een uitzonderlijk zicht op Noto. We kunnen spreken over een aangelegde tuin van 21ha wijngaard, olijfgaarden, citrusgaarden en amandelbomen. De kelder is klein maar efficiënt ingericht en met zorg geïntegreerd in het hoofdgebouw van het domein. Ze is uitgerust met termperatuurgecontrolleerde 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 mediterraanse 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	5500 planten per hectare, maximaal 1,5kg per plant
Oogst	Met de hand geplukt vanaf 18 september
Vinificatie	Maceratie van 14 tot 16 dagen, temperatuur tijdens fermentatie: 28°-30°C, fermentatie in roestvrij stalen tanks
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	16 maanden in kleine Franse barriques, waarvan 50% nieuw
Analytisch	14,4% Alc, Aciditeit: 6,29 promille
Productie	8.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 93