LICATA
WIJNFICHE

Naam	Doppio Zeta
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Zisola
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
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. Doppio Zeta heeft een purperrode kleur. De neus is erg complex met bakken zwart rijp fruit, tabak en geroosterde toetsen. De smaak is zeer krachtig en vol met opnieuw veel rijp zwart fruit, drop, chocolade en een tikkeltje kaneel. De mooie gepolijste tanines maken de lange afdronk zeer elegant.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Noto, wijngaarden op 130 m hoogte, kalk-en mineraalhoudende bodem met een Zuid-Oost-oriëntatie.
Opbrengst	5.500 stokken per ha.
Oogst	handmatig midden september
Vinificatie	Fermentatie bij gecontrolleerde temperatuur tussen 28° en 30°C. Hierna volgt een maceratie van 16 dagen waarna de wijn 16 maanden op barriques rijpt waarvan de helft nieuw zijn.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16 maanden in barriques waarvan de helft nieuw
Analytisch	alc: 13,7% vol
Productie	13.000 flessen