LICATA
WIJNFICHE

Naam	Zisola
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Zisola
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines
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. De Zisola heeft een diepdonkere kleur en aroma's van bosbessen, verse kruiden, aarde en een vleugje mineraliteit. Medium structuur met fruitige tannines en een minerale toon. Goede lengte.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
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	natuurkurk
Opvoeding	10 maanden in kleine Franse barriques, waarvan 50% nieuw
Analytisch	14% Alc, Aciditeit: 6 promille
Productie	100.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 92