LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Zisola |
| **Jaartal** | 2014 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2021 |
| **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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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. |
| **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 |
| **Opvoeding** | 10 maanden in kleine Franse barriques, waarvan 50% nieuw |
| **Analytisch** | 14% Alc, Aciditeit: 6 promille |
| **Productie** | 100.000 flessen |