

Le guide di **LOVE** *Italia*

ALMA TORRETTA

I MIGLIORI
100
ROSSI ROSATI
di **SICILIA**
2010

NOVANTACENTO
edizioni

Nero d'Avola/Syrah/Cabernet Franc

DOPPIOZETA / 2006

Zisola



Un'altra grande famiglia del vino, i toscani Mazzei proprietari del Castello di Fonterutoli nel Chianti e della cantina di Belguardo in Maremma, viticoltori dal 1435, ha acquistato 50 ettari nella Val di Noto. Doppio Zeta è il loro ultimo vino. "DoppioZeta" da una parte conduce al cuore del nome Mazzei, dall'altra vuole indicare che questo è il vino del raddoppio della produzione in contrada Zisola. "Zisola" è il primo vino prodotto dall'azienda, un nero d'avola in purezza elegante, noi

gli abbiamo preferito quest'anno il DoppioZeta perché più complesso e profondo. Il legno si sente ancora molto pur esprimendosi in una speziatura dolce intensa ma molto fine, da bere subito per chi ama i sentori della barrique, oppure è meglio aspettare, la longevità è assicurata.

Igt Sicilia

Vitigni: 60% Nero d'Avola, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc

Annata: 2006

Gradazione alcolica: 14%

Numero bottiglie prodotte: 10.000

Zona di produzione: contrada Zisola, Noto (Sr)

Altitudine: 130 metri sul livello del mare

Terreno: medio impasto con prevalenza di calcare

Clima: mediterraneo caldo e asciutto

Età dei vigneti: 6 anni

Densità d'impianto: 5.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: a settembre il nero d'avola, a fine agosto le varietà internazionali

Vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione delle bucce per 14-16 giorni a temperatura di 28/30° C

Affinamento: 16 mesi in barriques di rovese francese per il 50% di legno nuovo

Prima annata di produzione: 2006

Fascia di prezzo: € 37-40



La tua degustazione —●

Data e luogo

Con chi sono

Sensazioni