

DOPPIOZETA
2010

Der Doppiozeta ist ein eleganter und komplexer Wein, der größtenteils aus der Rebsorte Nero d'Avola sowie den Sorten Syrah und Cabernet Franc vinifiziert wird. Die Reben werden konsequent nach der Bäumchenerziehung „alberello“ erzogen.

Bezeichnung:	Noto Rosso DOC
Gut:	Zisola
Standort des Betriebs:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Traubenmischung:	65% Nero d'Avola, 25% Syrah, 10% Cabernet Franc
Alkohol:	14,71% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,23‰
Weinberglage:	130 m ü.d.M., Südostlage
Bodentyp:	stark kalkhaltig und reich an Skelettboden
Erziehungsform:	Bäumchen
Rebstockdichte pro Hektar:	5.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand dem 20 September (Nero d'Avola), dem 30 August (andere Sorten)
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	14 - 16 Tage
Reifung:	16 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (50% neu)
Flaschenabfüllung:	September 2012
Verfeinerung in der Flasche:	8 Monate
Marktverfügbarkeit:	April 2013
Produktion:	14.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2006
Lagerfähigkeit:	über 20 Jahren
Verkostungsnotizen:	Kraftvoll, explosive Aromen nach Früchten und Gewürzen, mit viel Körper und viel Eleganz
Speisenempfehlung:	Braten, herzhaft gewürztes Schmorfleisch, reifer Käse



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.