

DOPPIOZETA
2014

Er ist der wichtigste Wein des Weinguts, hergestellt aus einer Selektion von Nero d'Avola, der komplett im Alberello (Bäumchen) Stil gezogen wird; er präsentiert sich mit einem diversen und persönlichen Stil. Ein „super“ Nero d'Avola. Der Name „Doppiozeta“ verweist auf das Herz des Namens Mazzei.

Bezeichnung:	Noto Rosso DOC
Gut:	Zisola
Standort des Betriebs:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Traubenmischung:	Nero d'Avola
Alkohol:	14,65% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,32‰
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 ab dem 4. September
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	16 Tage
Reifung:	16 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (50% neu)
Flaschenabfüllung:	Dezember 2016
Marktverfügbarkeit:	Juni 2017
Produktion:	13.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2006
Lagerfähigkeit:	über 20 Jahre
Verkostungsnotizen:	Kraftvoll, explosive Aromen nach Früchten und Gewürzen, mit viel Körper und viel Eleganz Braten, herzhaft gewürztes Schmorfleisch, reifer Käse
Speisenempfehlung:	



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.