

ZISOLA
2018

Der Zisola wird ausschließlich aus Reben gewonnen, die aus "Bäumchenerziehung" bei Noto gewonnen werden, in einem Gebiet von seltener Schönheit. Die Nähe des Meeres und die Kalksteinstruktur des Bodens ermöglichen es, die natürliche Üppigkeit des Nero d'Avola mit einer großen Frische auszugleichen.

Bezeichnung:	Sicilia Noto Rosso DOC
Gut:	Zisola
Standort des Betriebs:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Traubenmischung:	Nero d'Avola
Alkohol:	12,55% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,78‰
Weinberglage:	130 m ü.d.M., Südostlage
Bodentyp:	stark kalkhaltig und reich an Skelettboden
Alter der Rebstöcke:	10 - 15 Jahre
Erziehungsform:	Bäumchen
Rebstockdichte pro Hektar:	5.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 6. September
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	14 - 16 Tage
Reifung:	10 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (33% neu)
Flaschenabfüllung:	September 2019
Marktverfügbarkeit:	Dezember 2019
Produktion:	115.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2004
Lagerfähigkeit:	bis zu 10 Jahren
Verkostungsnotizen:	Schöner Körper, Anklänge von Wald und Zitrusfrüchten, komplexer Geschmack
Speisenempfehlung:	Würzige Fischsuppen, Nudelgerichte mit Fleischauc, rotes Fleisch und gegrilltes Gemüse



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.