



ZISOLA

DOPPIOZETA 2017

DALLA PUNTA PIÙ ESTREMA DELLA SICILIA

Il “cru” di Nero d'Avola, proveniente dalle tre migliori parcelle aziendali coltivate ad alberello. Nasce da una viticoltura organica combinata con un lavoro sartoriale per esprimere al meglio le biodiversità delle tre parcelle da cui proviene. Fermentazione naturale e non filtrato.

Denominazione:	Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	100% Nero d'Avola
Alcool:	14,38% vol.
Acidità totale:	6,30‰
Ubicazione vigneti:	3 parcelle (Piscina, Sopra Navel, Mandorleto) 95-130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare e buona presenza di scheletro
Agricoltura:	Biologica (in conversione)
Età delle vigne:	9 - 14 anni
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 9 Settembre
Fermentazione:	Naturale in piccoli tini di acciaio senza aggiunta di lieviti né controllo temperatura
Macerazione:	Oltre 30 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica:	Spontanea in legno
Maturazione:	Oltre 16 mesi in Tonneaux da 500 lt (tostatura media - 50% nuovi)
Finissage:	Oltre 4 mesi in vasche di cemento
Filtrazione:	Nessuna
Imbottigliamento:	Dicembre 2019
Uscita:	Novembre 2020
Produzione:	13.800 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2006
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Intenso, aromi marcati di frutta e spezie, tessitura potente ed elegante

