



# ZISOLA

## DOPPIOZETA 2019

### 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 biologica (in conversione) combinata con un lavoro sartoriale per esprimere al meglio le biodiversità delle tre parcelle da cui proviene. Fermentazione naturale e non filtrato.

<b>Denominazione:</b>	Sicilia Noto Rosso DOC
<b>Azienda:</b>	Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	100% Nero d'Avola
<b>Alcool:</b>	13,49% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,47‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	3 parcelle (Piscina, Sopra Navel, Mandorleto) 95-130 m.s.l.m.; esposizione S/E
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare e buona presenza di scheletro
<b>Agricoltura:</b>	Biologica (in conversione)
<b>Età delle vigne:</b>	11 - 16 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 18 Settembre
<b>Fermentazione:</b>	Naturale in piccoli tini di acciaio senza aggiunta di lieviti né controllo temperatura
<b>Macerazione:</b>	Oltre 30 giorni sulle bucce
<b>Fermentazione malolattica:</b>	Spontanea in legno
<b>Maturazione:</b>	Oltre 16 mesi in Tonneaux da 500 lt (tostatura media - 50% nuovi)
<b>Finissage:</b>	Oltre 4 mesi in vasche di cemento
<b>Filtrazione:</b>	Nessuna
<b>Imbottigliamento:</b>	Dicembre 2021
<b>Uscita:</b>	Maggio 2023
<b>Produzione:</b>	20.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2006
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Intenso, aromi marcati di frutta e spezie, tessitura potente ed elegante

