



ZISOLA

DOPPIOZETA 2021

DALLA PUNTA PIÙ ESTREMA DELLA SICILIA

Il cru di Nero d'Avola, proveniente dalle 3 migliori parcelle aziendali coltivate esclusivamente ad alberello su terreno altamente calcareo. La gestione della vigna ad agricoltura naturale, la vinificazione a fermentazione spontanea e l'assenza di filtratura contribuiscono a valorizzare ulteriormente la nobiltà del vitigno. La parola "Doppiozeta" punta direttamente al cuore del nome Mazzei.

Denominazione:	Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda:	Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	100% Nero d'Avola
Alcool:	13,06% vol.
Acidità totale:	6,00‰
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:	13 - 18 anni
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 10 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 2023
Uscita:	Ottobre 2024
Produzione:	19.900 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

