

DOPPIOZETA 2022



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.

<i>Denominazione:</i>	Sicilia Noto Rosso DOC
<i>Azienda:</i>	Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<i>Uvaggio:</i>	100% Nero d'Avola
<i>Alcool:</i>	14,11% vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,42‰
<i>Ubicazione vigneti:</i>	3 parcelle (Piscina, Sopra Navel, Mandorleto) 95-130 m s.l.m.; esposizione S/E
<i>Tipologia del terreno:</i>	Medio impasto, con prevalenza di calcare e buona presenza di scheletro
<i>Agricoltura:</i>	Biologica (in conversione)
<i>Età delle vigne:</i>	14 - 19 anni
<i>Sistema di allevamento:</i>	Alberello
<i>Densità viti per ettaro:</i>	5.550 piante
<i>Vendemmia:</i>	Effettuata a mano a partire dal 19 Settembre
<i>Fermentazione:</i>	Naturale in piccoli tini di acciaio senza aggiunta di lieviti né controllo temperatura

<i>Macerazione:</i>	Oltre 30 giorni sulle bucce
<i>Fermentazione malolattica:</i>	Spontanea in legno
<i>Maturazione:</i>	Oltre 16 mesi in Tonneaux da 500 lt (tostatura media - 50% nuovi)
<i>Finissage:</i>	Oltre 4 mesi in vasche di cemento
<i>Filtrazione:</i>	Nessuna
<i>Imbottigliamento:</i>	Novembre 2024
<i>Uscita:</i>	Febbraio 2026
<i>Produzione:</i>	19.200 bottiglie
<i>Formati:</i>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<i>Prima annata prodotta:</i>	2006
<i>Potenziale di invecchiamento:</i>	Oltre 20 anni
<i>Profilo:</i>	Intenso, aromi marcati di frutta e spezie, tessitura potente ed elegante

