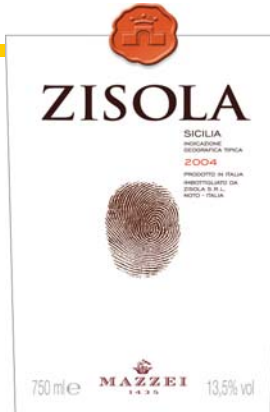


ZISOLA

ZISOLA 2004



Una grande famiglia del vino, incantata dalla Sicilia, è approdata a Zisola, nei pressi di Noto, una zona di rara bellezza. Questo vino a base di Nero d'Avola, sapientemente maturato per 10 mesi in piccoli fusti di rovere francese, si presenta elegante, concentrato e di grande spessore.

Denominazione:	Sicilia Igt
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Nero d'Avola
Alcool:	13,45% Vol.
Acidità Totale:	6,20 ‰
Ubicazione vigneto:	130 m s.l.m.
Tipologia del terreno:	Di medio impasto, fortemente calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 27 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30 °C
Tempo di macerazione:	14 - 16 giorni
Maturazione:	10 mesi in fusti di rovere francese da 225 l. (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Oct-05
Produzione:	60.000 bottiglie
Formati:	750 ml.
Prima annata prodotta:	2004