

ZISOLA 2023



Zisola proviene esclusivamente da viti coltivate ad "alberello" e agricoltura naturale vicino a Noto, in un'area dalla vocazione unica. La vicinanza del mare e la struttura calcarea del suolo consentono di armonizzare al meglio la naturale esuberanza del Nero d'Avola, con grande freschezza ed eleganza.

Denominazione: Sicilia Noto Rosso DOC BIO
Azienda: Zisola
Ubicazione azienda: Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio: Nero d'Avola
Alcool: 12,84% vol.
Acidità totale: 5,72‰
Ubicazione vigneti: 130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno: Medio impasto, con prevalenza di calcare
Età delle vigne: 15 - 20 anni
Sistema di allevamento: Alberello
Densità viti per ettaro: 5.550 piante
Vendemmia: Effettuata a mano dall'11 Settembre

Temperatura di fermentazione: 26 - 28 °C
Tempo di macerazione: 14 - 16 giorni
Maturazione: 10 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (33% nuovi)
Imbottigliamento: Settembre 2025
Uscita: Marzo 2026
Produzione: 72.000 bottiglie
Formati: 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta: 2004
Potenziale di invecchiamento: Fino a 10 anni
Profilo: Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato

