

# ZISOLA

## ZISOLA 2006



*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.*

<b>Denominazione:</b>	Sicilia Igt
<b>Ubicazione azienda:</b>	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola
<b>Alcool:</b>	14% Vol.
<b>Acidità Totale:</b>	6,10‰
<b>Ubicazione vigneto:</b>	130 m s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dall' 8 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28 - 30 °C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 - 16 giorni
<b>Maturazione:</b>	10 mesi in fusti di rovere francese da 225 l. (1/3 nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	set-07
<b>Produzione:</b>	100.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml., 1,5 l, 3 l
<b>Prima annata prodotta:</b>	2004