

MARCHESI MAZZEI

Zisola Sicilia Noto Rosso
DOC 2020

22,95\$

* Prix de détail suggéré

MAZZEI
1435

Code produit	15166409
Prix licencié	19.81\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Sicile
Appellation	Noto
Cépage(s)	Nero d'Avola 100 %
Couleur	Rouge
Taux de sucre	2.4
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belgvarado en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Concentration soutenue. Saveurs de baies et notes d'écorce d'orange. Longue finale complexe. Servir avec des soupes de poisson épicées, plats de pâtes, riz relevés, viandes rouges et légumes grillés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Zisola est élaboré à partir de vignes cultivées de façon traditionnelle soit en mode Alberello (buissons). Alberello est un terme italien pour désigner les vignes qui sont conduites selon le système Gobelet, également appelée Bush vine en anglais. Près de Noto, la proximité de la mer et le sol riche en calcaire permettent d'équilibrer avec fraîcheur et élégance l'exubérance naturelle du Nero d'Avola.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (26-28°C). Période de macération (14-16 jours). Séjour en petits fûts de chêne français (225 litres/33% neufs) pendant 10 mois.

MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co



- 92 Points -
James Suckling

- 90 Points -
Wine Spectator