



# ZISOLA

## ACHILLES 2020

Il Syrah, grazie al terreno fortemente roccioso e calcareo e al clima tipicamente secco, esprime al meglio le sue potenzialità in Sicilia e in particolare a Zisola, dove la gestione interamente ad "alberello" consente di tenere sotto controllo l'esuberanza tipica del vitigno.

<b>Denominazione:</b>	Syrah Sicilia DOC
<b>Azienda:</b>	Zisola
<b>Ubicazione azienda:</b>	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	Syrah
<b>Alcool:</b>	14,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,85‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 10 settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	27° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	15 giorni
<b>Maturazione:</b>	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Dicembre 2022
<b>Uscita:</b>	Maggio 2023
<b>Produzione:</b>	6.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2015
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Pieno ed elegante, note di ciliegia nera, sottobosco, fogliame, finale tannico e ricco
<b>Abbinamenti:</b>	Stufati di cacciagione, funghi porcini, formaggi a pasta dura (Ragusano)

