

le selezioni



# LA ZISA

NERO D'AVOLA / D.O.P. SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Una selezione delle migliori uve di nero d'avola della tenuta alcamese. Il nome LaZisa riprende uno splendido edificio palermitano oggi patrimonio dell'Unesco

## ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **nero d'avola**

Esposizione - **nord, nord ovest**

Altimetria s.l.m. - **300 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2005**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **5.200**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot a 6 gemme**

Resa Kg/pianta - **2,88**

Epoca di vendemmia - **fine settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

## VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Tempi di macerazione delle bucce - **14 gg**

Vasche di fermentazione - **tini da 50 hl in legno di rovere**

Temperatura di fermentazione in °C - **15 - 16**

Durata della fermentazione in giorni - **8**

Fermentazione malolattica - **no**

Affinamento minimo in vasca - **1 mese**

Affinamento in legno - **6 - 8 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**



## CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico - **13%**

Zuccheri residui - **1,74 gr/l**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **rosso rubino**

Odore - **profumo di marasca e frutti rossi**

Sapore - **morbido, intenso e persistente**

Si abbina agli arrositi, goulash e piatti ben strutturati

Temperatura di servizio 14 °C

## LA ZISA

Nero d'Avola Bio  
Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo



*Fiera e imponente nel giardino si erge,  
di ori fregiata e di muqarnas ornata,  
dei reami del mondo la Spendida fu Zisa.*

