

Doppiozeta Rosso Noto DOC 2021

Tenuta Mazzei

Zisola Doppiozeta – Siciliansk kraft og finesse i perfekt balance.

Doppiozeta er kronjuvelen i Zisolas portefølje – en enestående *"cru"* fremstillet udelukkende af Nero d'Avola fra husets tre bedste enkeltmarkparceller: Piscina, Sopra Navel og Mandorleto. Her, midt i det solrige Noto på Siciliens sydøstlige kyst, vokser vinstokkene som fritstående buskvine på kalkrig jord med en markant mineralsk struktur – et terroir, der giver druen en sjælden dybde og karakter.

Druerne høstes i hånden og gennemgår en naturlig vinifikation uden tilsat gær og uden temperaturkontrol. Gæringen sker spontant, og vinen macererer på drueskallerne i mere end 30 dage for maksimal ekstraktion og kompleksitet. Efterfølgende lagres vinen i over 16 måneder på 500-liters franske tonneaux (halvdelen nye), efterfulgt af mere end 4 måneders modning i betontanke – og alt sammen uden nogen form for filtrering.

Resultatet? En vin med imponerende struktur og elegance. Doppiozeta åbner med intense aromaer af mørke bær, krydderier og et strejf af balsamiske noter. Smagen er kraftfuld, koncentreret og silkeagtig, med en lang, vedvarende finish. En vin, der både udtrykker områdets vilde skønhed og Mazzei-familiens kompromisløse tilgang til kvalitet.

Land	Italien
Område	Sicilien
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Nero d'Avola

Falstaff Magazin
95 point
Robert Parker
93 point
James Suckling
92 point
Decanter
92 point