



Setembro 2018

Mazzei Zisola Doppiozeta

Produtor: Mazzei

Da união de duas uvas de caráter forte, nasce um tinto de peso, sedutor e estruturado. Aromas de delicadas frutas vermelhas que são arrematadas por muitas especiarias e pimentas, ele é sensual e envolvente. Tudo se repete no paladar, proporcionando um vinho elegante, espesso e potente na mesma taça. Vinhaço!!!

Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: Nero d'Avola e Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 15%

Amadurecimento: 16 meses em barril de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho profundo e intenso

Gustativo: Um vinho envolvente, estruturado, elegante, um vinho chique na boca que vai se alterando nos aromas percebidos do início ao fim da taça.

Olfativo: Ameixa, figo, tâmara e cacau, somadas às especiarias doces e frutas passas

Harmonização: Carnes assadas, guisados, massas ao molho 4 queijos, polenta com ragu de ossobuco, queijos curados

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

O Castello di Fonterutoli, localizado na Toscana, com um projeto especial no sudeste da Sicília, é de propriedade familiar desde 1435. E mesmo depois de quase seis séculos, o Marchesi Mazzei continua a se dedicar à produção de vinhos. Com olhos voltados para a inovação, respeito pelo terroir e um forte compromisso com a excelência em seus vinhos, esta família se consolidou como uma das mais tradicionais da região. É com uma longa história e rica cultura que a Mazzei consegue criar vinhos consistentes e de muita personalidade até os dias de hoje.