

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.