

AZISA
2018

Azisa, parola che dà origine al nome Zisola, significa anche "splendido", aggettivo che descrive in una sola parola il carattere di questo vino a base di uve Grillo con una piccola aggiunta di Catarratto.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione: | Sicilia DOC |
| Azienda: | Zisola |
| Ubicazione azienda: | Contrada Zisola - Noto (Siracusa) |
| Uvaggio: | 85% Grillo, 15% Catarratto |
| Alcool: | 12,30% vol. |
| Acidità totale: | 5,75‰ |
| Ubicazione vigneti: | 130 m.s.l.m.; esposizione S/E |
| Tipologia del terreno: | Medio impasto, con prevalenza di calcare |
| Sistema di allevamento: | Alberello |
| Densità viti per ettaro: | 5.550 piante |
| Vendemmia: | Effettuata a mano dal 23 Agosto (Grillo), 13 Settembre (Catarratto) |
| Temperatura di fermentazione: | A bassa temperatura (15°C) |
| Imbottigliamento: | Aprile 2019 |
| Uscita: | Maggio 2019 |
| Produzione: | 24.000 bottiglie |
| Formati: | 750 ml - 1,5 lt |
| Prima annata prodotta: | 2014 |
| Profilo: | Aromatico, fresco, note di fiori e agrumi, piacevolmente secco e minerale |
| Abbinamenti: | Antipasti leggeri, primi piatti di mare, verdure grigliate |



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.