

CONTRADA ZISOLA 2024



Con questo 100% Catarratto, ampiamente diffuso in Sicilia fin da epoche remote, la famiglia Mazzei prosegue nel suo intento di valorizzare i vitigni autoctoni della Sicilia. Le particolarità pedoclimatiche della tenuta, unite al metodo di coltivazione ad alberello e alla vendemmia in due fasi, garantiscono a questo vino biologico verticalità, freschezza, complessità e grande longevità.

Denominazione: Catarratto Terre Siciliane IGT
Azienda: Zisola
Ubicazione azienda: Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio: Catarratto
Alcool: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,20‰
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 il 28 Agosto e 6 Settembre

Vinificazione: 50%, macerazione sulle bucce in cocchiopesto per 3 mesi;
50%, vinificazione tradizionale in bianco
Temperatura di fermentazione: A bassa temperatura (15 °C)
Imbottigliamento: Luglio 2025
Uscita: Aprile 2026
Produzione: 9.900 bottiglie
Formati: 750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta: 2021
Potenziale di invecchiamento: Oltre 10 anni

