



ZISOLA

EFFE EMME 2016

Le caratteristiche uniche del "terroir" di Noto si incontrano con un grande vitigno in purezza, dando vita a un risultato intrigante e ricco di personalità. Il nome "Effe Emme" fa riferimento alle iniziali di Filippo Mazzei, "cucite" su un vino unico come un capo di sartoria.

Denominazione:	Terre Siciliane IGT
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Petit Verdot
Alcool:	14,26% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Tipologia del terreno:	Medio impasto, con prevalenza di calcare
Età delle vigne:	12 anni
Sistema di allevamento:	Alberello
Densità viti per ettaro:	5.550 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 2 settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	14 giorni
Maturazione:	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Dicembre 2018
Uscita:	Giugno 2019
Produzione:	4.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2011
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Elegante, intenso, note di sottobosco e torba, grande complessità e persistenza
Abbinamenti:	Primi piatti con cacciagione, umidi, formaggi a lunga stagionatura

