

AZISA
2016

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 e Catarratto.

Denominazione:	Sicilia DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	50% Grillo, 50% Catarratto
Alcool:	12,73% vol.
Acidità totale:	6,00‰
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 1 Settembre (Grillo), 8 Settembre (Catarratto)
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (15°C)
Imbottigliamento:	Gennaio 2017
Uscita:	Marzo 2017
Produzione:	38.000 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 (acciughe su fette di arancia), Primi piatti di mare (pasta con le sarde), Verdure grigliate (peperoni in agrodolce)



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.