



ZISOLA

CONTRADA ZISOLA 2021

Con questo 100% Catarratto, ampiamente diffuso in Sicilia fin da epoche molto remote, la famiglia Mazzei prosegue nel suo intento di valorizzare i vitigni autoctoni della Sicilia. Le particolarità pedoclimatiche della tenuta Zisola, con il suo terreno altamente calcareo e la vicinanza al mare che garantisce un'ottima ventilazione, unite al metodo di coltivazione ad alberello con rese basse e alla caratteristica acidità del Catarratto, garantiscono un vino fresco e longevo.

Denominazione:	Catarratto Terre Siciliane IGT
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Catarratto
Alcool:	12% vol.
Acidità totale:	9,41‰
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 15 Agosto
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 2022
Uscita:	Marzo 2023
Produzione:	7.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2021

