



# ZISOLA

## CONTRADA ZISOLA 2023

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.

<b>Denominazione:</b>	Catarratto Terre Siciliane IGT
<b>Azienda:</b>	Zisola
<b>Ubicazione azienda:</b>	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
<b>Uvaggio:</b>	Catarratto
<b>Alcool:</b>	11,95% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,01‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	130 m.s.l.m.; esposizione S/E
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto, con prevalenza di calcare
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.550 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano il 5 e 13 Settembre
<b>Vinificazione:</b>	50%, macerazione sulle bucce in cocchiopesto per 3 mesi; 50%, vinificazione tradizionale in bianco
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	A bassa temperatura (15°C)
<b>Imbottigliamento:</b>	Ottobre 2024
<b>Uscita:</b>	Aprile 2025
<b>Produzione:</b>	6.400 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2021
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 10 anni

