



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.

Denominazione:	Catarratto Terre Siciliane IGT
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Catarratto
Alcool:	11,95% vol.
Acidità totale:	6,85‰
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 5 e 13 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:	Ottobre 2024
Uscita:	Aprile 2025
Produzione:	6.400 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2021
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 10 anni

