

AZISA
2019

Azisa, das Wort, das dem Namen Zisola seinen Ursprung gibt, bedeutet auch glanzvoll, ein Adjektiv, das in einem einzigen Wort den Charakter dieses Weines, auf Basis der Trauben Grillo und einer kleinen Zugabe von Catarratto, beschreibt.

Bezeichnung:	Sicilia DOC
Gut:	Zisola
Standort des Betriebs:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Traubenmischung:	85% Grillo, 15% Catarratto
Alkohol:	13,00% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,50‰
Weinberglage:	130 m ü.d.M., Südostlage
Bodentyp:	stark kalkhaltig und reich an Skelettboden
Erziehungsform:	Bäumchen
Rebstockdichte pro Hektar:	5.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 4. September (Grillo), dem 2. Oktober (Catarratto)
Gärungstemperatur:	Bei mäßiger Temperatur (15°C)
Flaschenabfüllung:	April 2020
Marktverfügbarkeit:	Mai 2020
Produktion:	32.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2014
Verkostungsnotizen:	aromatisch, frisch, mit Blumen- und Zitrusnoten angenehm trocken und mineralisch
Speisenempfehlung:	leichte Antipasti, erster Gang vom Meer, gegrilltes Gemüse



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.