

EFFE EMME
2015

Die einzigartigen Charakteristiken des „Terroirs“ von Noto verschmelzen mit einer großartigen Traube in Reinheit, und schaffen ein erstaunliches Resultat das reich an Persönlichkeit ist. Der Name „Effe Emme“ steht für die Initialen von Filippo Mazzei; sie schmücken diesen einzigartigen Wein genauso wie die aufgestickten Initialen ein maßgeschneidertes Gewand.

Bezeichnung:	Terre Siciliane IGT
Gut:	Zisola
Standort des Betriebs:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Traubenmischung:	Petit Verdot
Alkohol:	14,22% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,92‰
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 7. September
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	14 Tage
Reifung:	16 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (50% neu)
Flaschenabfüllung:	Dezember 2017
Marktverfügbarkeit:	Juni 2018
Produktion:	4.500 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2011
Lagerfähigkeit:	über 20 Jahre
Verkostungsnotizen:	Elegant, intensiv, mit Noten von Unterholz und Torf, sehr komplex und persistent
Speisenempfehlung:	Erste Gänge mit Wild, Schmorgerichte, und reifer Käse



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.