

**AZISA**  
**2017**

Azisa, parola che dà origine al nome Zisola, significa anche "splendido", aggettivo che descrive in una sola parola il carattere di questo vino a base di uve Grillo e Catarratto.

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Denominazione:</b>                | Sicilia DOC  |
| <b>Azienda:</b>                      | Zisola   |
| <b>Ubicazione azienda:</b>           | Contrada Zisola - Noto (Siracusa)  |
| <b>Uvaggio:</b>                      | 50% Grillo,<br>50% Catarratto  |
| <b>Alcool:</b>                       | 12,50% vol.  |
| <b>Acidità totale:</b>               | 5,85‰  |
| <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 dal 6 Settembre (Grillo),<br>16 Agosto (Catarratto)  |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | A bassa temperatura (15°C)   |
| <b>Imbottigliamento:</b>             | Marzo 2018   |
| <b>Uscita:</b>                       | Maggio 2018  |
| <b>Produzione:</b>                   | 37.000 bottiglie   |
| <b>Formati:</b>                      | 750 ml - 1,5 lt  |
| <b>Prima annata prodotta:</b>        | 2014   |
| <b>Profilo:</b>                      | Aromatico, fresco, note di fiori e agrumi,<br>piacevolmente secco e minerale   |
| <b>Abbinamenti:</b>                  | Antipasti leggeri (acciughe su fette di arancia),<br>Primi piatti di mare (pasta con le sarde),<br>Verdure grigliate (peperoni in agrodolce) |



**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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.