

EFFE EMME
2015

Le caratteristiche uniche del "terroir" di Noto si incontrano con un grande vitigno in purezza, dando vita a un risultato intrigante e ricco di personalità. Il nome "Effe Emme" fa riferimento alle iniziali di Filippo Mazzei, "cucite" su un vino unico come un capo di sartoria.

Denominazione:	Terre Siciliane IGT
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	Petit Verdot
Alcool:	14,22% vol.
Acidità totale:	5,92‰
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 dal 7 settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	14 giorni
Maturazione:	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Dicembre 2017
Uscita:	Giugno 2018
Produzione:	4.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2011
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Elegante, intenso, note di sottobosco e torba, grande complessità e persistenza
Abbinamenti:	Primi piatti con cacciagione, umidi, formaggi a lunga stagionatura



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.