



ZISOLA

AZISA 2020

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 con una piccola aggiunta di Catarratto.

Denominazione:	Sicilia DOC
Azienda:	Zisola
Ubicazione azienda:	Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio:	85% Grillo, 15% Catarratto
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,80‰
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 27 Agosto (Grillo), 18 Settembre (Catarratto)
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (15°C)
Imbottigliamento:	Marzo 2021
Uscita:	Aprile 2021
Produzione:	41.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2014
Profilo:	Aromatico, fresco, note di fiori e agrumi, piacevolmente secco e minerale
Abbinamenti:	Antipasti leggeri, primi piatti di mare, verdure grigliate

