

EFFE EMME
2012

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.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione: | Terre Siciliane IGT |
| Azienda: | Zisola |
| Ubicazione azienda: | Contrada Zisola - Noto (Siracusa) |
| Uvaggio: | Petit Verdot |
| Alcool: | 13,82% vol. |
| Acidità totale: | 6,10‰ |
| 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 1 settembre |
| Temperatura di fermentazione: | 28 - 30° C |
| Tempo di macerazione: | 14 - 16 giorni |
| Maturazione: | 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi) |
| Imbottigliamento: | Dicembre 2014 |
| Uscita: | Maggio 2015 |
| Produzione: | 5.000 bottiglie |
| Formati: | 750 ml - 1,5 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.