



Azienda Agricola  
Mazara Francesco





## UNA STORIA FAMILIARE CHE DIVENTA TRADIZIONE.

L'azienda agricola Mazara inizia la sua storia nel lontano 1970, quando Filippo Mazara comincia la produzione vinicola. Negli anni la produzione via via affinata e specializzata è stata tramandata al resto della famiglia: ed in particolare al figlio Francesco, il quale continua con impegno e dedizione nel solco tracciato in molti anni di lavoro. L'azienda agricola si sviluppa nella Sicilia Occidentale nel Territorio di Calatafimi Segesta in provincia di Trapani. I terreni ospitano le varietà del "Catarratto" e del "Nerello mascalese" uve autoctone per eccellenza da cui nascono i vini Sicilia DOC "DIONISO". L'impegno, l'amore per la terra, la cura dei dettagli, sono gli ingredienti che fanno grande questi vini.

### LA PASSIONE PER IL VINO.

Nell'Azienda si coltiva la vite con passione, per regalare a questi vini un sapore inconfondibile, un bouquet profumato ed intenso come solo la terra da cui provengono le uve sa dare. L'iter per ottenere questi prodotti dal perlage fine e dall'ottima consistenza, necessita di pazienza, rispettando i tempi lenti ma importanti della natura. Alla raccolta delle uve, rigorosamente vendemmiate a mano, segue la vinificazione in cantina fino all'imbottigliamento che avviene dopo cinque mesi di affinamento per il bianco e otto per il rosso. Ogni singolo gesto avviene con dedizione, curando il minimo dettaglio per preservare la bontà dei vini, destinati ad un pubblico rigoroso e attento alla qualità. Tutto questo è DIONISO... Una storia, una famiglia e una passione per il vino!

### L'ETICHETTA (tra territorio, mito e origini).

Il legame tra Calatafimi Segesta e il mito, rivive ancora oggi con le "Dionisiache Segestane". Dioniso, dio arcaico della vegetazione, fu in seguito considerato come dio dell'estasi, del vino e della liberazione dei sensi. Care al dio erano le piante della vite da cui il legame con il vino e la vendemmia. Il falco con i grappoli d'uva tra gli artigli, proveniente da un'antica etichetta della famiglia Mazara è il simbolo dell'Azienda. Il rapace, tutt'oggi presente nel territorio, con il suo elegante volteggiare, sembra quasi voler essere da guardiano e vigile sentinella dei vitigni da cui provengono le uve, come lo è DIONISO con il suo sguardo attento custode della bottiglia.



## ONE FAMILY'S HISTORY BECOMES TRADITION.

The Azienda Agricola Mazara's story begins half a century ago, back in 1970, when Filippo Mazara started his own wine production. Over the years, his attention for the grapes led him to specialize in the growing techniques and so refine his product. The passion that Filippo put in this activity could not leave his family as indifferent: particularly, his son Francesco fully embraced the love for the vineyard, keeping the tradition alive through these many years of hard work. The Azienda is located in Calatafimi Segesta (TP), on the hillsides of the western coast of Sicily. The wines variety hosted by these beautiful, mild terrain are called "Catarratto" and "Nerello Mascalese", a local native grape that represents the Sicilian excellence in the world of wines and who gives birth to the Sicilia DOC "DIONISO". The love for the land, the hard work, as well as the attention to details are the ingredients that make these wines great. The passion for wine Key to a successful cultivation is the endless passion that the grapes receive at every stage of the process, giving these wines a distinct taste a flavorful and intense aroma ultimately resulting in a product unique to its land. The path to achieve these quality standards is strictly tied to the respect for the slow-paced cycles of nature. The grapes, one by one, are methodically picked by hand. Shortly after, the wine-making process begins in the Azienda's barrels, hidden in century-old cantinas. The wines will go through its refining process for five months (white) and eight (red), until the bottling occurs. Throughout production, every single gesture involves deep dedication and care, which reflects in the excellent quality and celestial taste of our beloved wine. This is DIONISO... One story, one family, one passion for wine!

**THE DESIGN (the land, history, and origins).** The ultra-millennial tie between Calatafimi Segesta and the myth of Dioniso lives on in the Greek plays "Dionisiache Segestane". Dioniso, arcaic god of vegetation, also earned his fame as the god of ecstasy, wines, and pleasures later on in history. Originally, he was the protector of the grapes. Since then, he became protector of the wine and the "vendemmia", the harvest of the grapes, as well. The hawk holding the grapes in his claws is the Azienda's symbol, which is an antique design from the Mazara family. Just as Dioniso guards our wine, this beautiful bird of prey still elegantly soars above, with intense eyes watching the grapes.



## SCHEDA TECNICA CATARRATTO

- **Nome:** DIONISO
- **Qualifica:** Denominazione Origine Controllata;
- **Vitigni:** Catarratto in purezza;
- **Zona di produzione:** Vigneti ricadenti nel comune di Calatafimi Segesta (TP) Sicilia Occidentale a 350 mt. Altitudine;
- **Allevamento:** Controspalliera su terreni ghiaioso sassoso, con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte in fase di maturazione che ne esaltano le caratteristiche;
- **Tecnica di produzione:** Raccolta manuale delle uve nella seconda decade di settembre;
- **Fermentazione:** Temperatura controllata tra 14-15° C;
- **Affinamento:** Acciaio per almeno 5/6 mesi;
- **Colore e profumazione:** Giallo paglierino con riflessi dorati, aromatizzazione naturale. Vino che mantiene un grande equilibrio ed un ottima sapidità tipici delle uve provenienti da queste terre;
- **Orientamento ed esposizione delle viti:** Sud;
- **Sistema di allevamento:** Guyot con numero ceppi per ha: 2000;
- **Resa uva:** Quintali per ha: 50/60;
- **Tenore alcolico:** 12,5/13,00 % vol. (può variare leggermente di anno in anno);
- **Abbinamento:** Piatti a base di pesce, primi delicati e carni bianche, come pure a insalate e formaggi di media stagionatura;
- **Temperatura di servizio:** 11 -13°C;
- **Formato bottiglia:** 75 cl;



## SCHEDA TECNICA NERELLO MASCALESE

- **Nome:** DIONISO
- **Qualifica:** Denominazione Origine Controllata;
- **Vitigni:** Nerello Mascalese in purezza;
- **Zona di produzione:** Vigneti ricadenti nel comune di Calatafimi Segesta (TP) Sicilia Occidentale a 300 mt. Altitudine;
- **Allevamento:** Controspalliera su terreni sabbioso argilloso, con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte in fase di maturazione che ne esaltano le caratteristiche;
- **Tecnica di produzione:** Raccolta manuale delle uve nell'ultima settimana di settembre;
- **Fermentazione:** Temperatura controllata tra 14-15° C;
- **Affinamento:** Acciaio per almeno 7/8 mesi con breve passaggio in tonneau di rovere francese;
- **Colore e profumazione:** Colore rosso rubino tendente al granato, dall'intenso profumo e dall'elegante struttura. Risaltano sentori di frutti rossi e note speziate, al palato colpisce il giusto equilibrio tra acidità e mineralità.
- **Orientamento ed esposizione delle viti:** Sud;
- **Sistema di allevamento:** Controspalliera con numero ceppi per ha: 3000;
- **Resa uva:** Quintali per ha: 90;
- **Tenore alcolico:** 13,00/13,50 % vol. (può variare leggermente di anno in anno);
- **Abbinamento:** Risotti e paste ripiene, piatti a base di carne, formaggi e verdure dal sapore deciso. Ottimo come aperitivo e con salumi artigianali;
- **Temperatura di servizio:** 16°-18°C;
- **Formato bottiglia:** 75 cl;



Az. Agr. Mazara Francesco

# Dioniso



MAZARA  
FRANCESCO

- 📍 Via Alcide De Gasperi, 117  
91013 Calatafimi Segesta (TP) Sicily
- ☎ +39 338.5860310
- 🌐 <https://azienda-agricola-mazara-francesco.business.site>
- ✉ [mazarawines@gmail.com](mailto:mazarawines@gmail.com)
- 📍 Azienda Agricola Mazara Francesco