

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO BRUT Rosé Tradicional 2013

O espumante rosado da Pizzato vem sendo elaborado desde 2007, sempre pelo método tradicional e com colheita designada.

Sempre seguiu as regras da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos e a partir da colheita 2013 as regras da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (DOVV).

Elaborado a partir de uvas próprias cultivadas no vinhedo Santa Lúcia, no Vale dos Vinhedos.

Alguns destaques:

Medalha de Ouro no Concurso do Espumante Brasileiro em 2013

89 pontos – Revista Adega

88-89 pontos – Várias publicações



### PROPOSTA DO PRODUTO

Método Tradicional (*champenoise*).  
Pelo menos 9 meses de contato com as borras (*sur lies*).  
Dosagem moderada.  
1 mês de descanso pós-*degorgement* (pelo menos).  
Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.  
Das melhores parcelas da propriedade no Vale dos Vinhedos.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

De cor rosada, com perlage fina. Aromas de morangos, cerejas, frutas cristalizadas e leve tosta de pão. Frutado na boca, acidez e álcool equilibrados, de bom corpo, seco, refrescante e cremoso.

\* notas geralmente observadas

### HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Entradas, peixes e frutos do mar, carnes brancas e róseas, sobremesas com pouca doçura.

### SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C.

## DADOS DESTA COLHEITA

*Garrafas:* 5.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e DOVV

*Corte do Vinho Base:* 85% Pinot Noir / 15% Chardonnay

*Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 12

*Açúcar final (g/l) :* 11

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 7,2

*pH:* 3,3

*Tempo de borras (meses):* 10 e aumentando por conta de *degorgement* em vários lotes

## VINHEDO

*Nome:* Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos

*Região:* Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem

*Localização:* 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m.

*Arquitetura:* Espaldeiras com orientação norte-sul. Guyot.

*Solo:* De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

*Colheita:* Totalmente manual, em Janeiro de 2013

## ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

As uvas foram submetidas a prensagem direta (os cachos foram prensados inteiros, sem desengace ou moagem). A clarificação foi a frio, posterior trasfega, com separação das borras do mosto a fermentar. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável por 17 dias, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.

## FORMAÇÃO DE ESPUMA

Em março de 2013 foi feito o assemblage/corte dos vinhos base; adição de leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

## DÉGORGEMENT

A partir de fevereiro de 2014, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (*sur lies*) dependentes do lote de *dégorgement*.

## a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (26 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (19 hectares), Serra Gaúcha. Informações de contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Cx. Postal 2538 - Via dos Parreirais s/n – Vale dos Vinhedos  
95700-972 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

Site: <http://www.pizzato.net>