

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO BRUT Rosé Tradicional 2014 – D.O.V.V.

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:

90 pontos – Descorchados 2015

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 lattes*).
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 claro, 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: 12.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e DOVV

Corte do Vinho Base: 82% Pinot Noir / 18% Chardonnay

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : 9

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,1

pH: 3,4

Tempo de borras (meses): 9 e aumentando por conta de *dégorgement* 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 2014

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 14 dias, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Em março de 2014 foi feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Pinot Noir e Chardonnay; logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

DÉGORGEMENT

Com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (*sur lattes*) 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

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos

95700-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

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