

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO NATURE Branco Tradicional 2012 – D.O.V.V.

Referencial da casa para espumantes, vem sendo elaborado desde 2006 na modalidade Brut, sempre pelo método tradicional e com colheita designada.

A partir da colheita 2012, elaborado nesta versão sem dosagem, NATURE, mas não para todas as colheitas. Com a insígnia da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.).

Alguns destaques:

91 pontos – Descorchados 2015

91 pontos – Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2015/2016

90 pontos – Revista GOSTO



PROPOSTA DO ESPUMANTE

Método Tradicional (*champenoise*).

Pelo menos 24 meses de contato com as borras (*sur lattes*).

Dosagem zero.

Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propriedade no Vale dos Vinhedos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor amarelo-claro, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas desidratadas e pão. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, de bom corpo, refrescante e cremoso.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas, aperitivos e sobremesas.

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: 500 garrafas, numeradas pela Pizzato e pela D.O.V.V
Corte do Vinho Base: 87% Chardonnay / 13% Pinot Noir

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : sem dosagem, apenas residual de 1,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7

pH: 3,28

Tempo de borras (meses): 30 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 2012

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

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Em abril de 2012 foi feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%); logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

DÉGORGEMENT

A partir de novembro de 2014, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (*sur lattes*) dependentes do lote de *dégorgement*. Mas, para esta edição, com no mínimo 30 meses de *sur lattes*. Sem dosagem (licor de expedição).

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>