

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## FAUSTO BRUT Branco Tradicional

Lote 11801XXX, 11802XXX

A Pizzato vem elaborando espumantes desde 2006, inicialmente apenas com as uvas do Vale dos Vinhedos, com a marca da Família e, desde 2010 também com uvas do vinhedo Doutor Fausto, com a marca FAUSTO.

Elaborado pelo método tradicional (*champenoise*), tem por objetivo ser um espumante de médio amadurecimento sobre as borras, mantendo um carácter jovial, fresco, com muita fruta e floral.

### *Histórico de destaques:*

Ouro na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018

90 pontos – Guia Descorchados 2015

90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014

90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2014/2015

90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2015/2016

Medalha de Ouro – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (CIVB, OIV)



### PROPOSTA DO ESPUMANTE

Método Tradicional (*champenoise*).  
Contato moderado com as borras (*sur lattes*).  
Dosagem moderada.  
Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.  
Das melhores parcelas da propriedade Doutor Fausto.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

De cor amarelo clara e reflexos esverdeados, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão fresco. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, leve, refrescante e cremoso.

\* notas geralmente observadas

### HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Acompanha entradas, aperitivos e petiscos em geral, peixes, frutos do mar, carnes brancas e sobremesas de doçura moderada.

<b>SERVIÇO</b>	Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 °C.
<b>DADOS DESTE LOTE</b>	<p><b>Lote:</b> 11801xxx, 11802xxx</p> <p><b>Datas de colheita:</b> Janeiro 2017 e Janeiro 2018</p> <p><b>Assemblage do vinho base:</b> vinhos das colheitas 2017 e 2018, 96% Chardonnay / 4% Pinot Noir</p> <p><b>Dados técnicos:</b></p> <p>    Álcool (% vol.) : 12</p> <p>    Açúcar final (g/l) : 11</p> <p>    Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,14</p> <p>    pH: 3,25</p> <p><b>Tempo de borras/sur lattes (meses):</b> 6 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.</p>
<b>VINHEDO</b>	<p><b>Nome:</b> Dr Fausto</p> <p><b>Região:</b> Dois Lajeados, Serra Gaúcha</p> <p><b>Localização:</b> 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.</p> <p><b>Arquitetura:</b> espaldeiras simples.</p> <p><b>Solo:</b> de origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso</p> <p><b>Colheita:</b> totalmente manual</p>
<b>ELABORAÇÃO DO VINHO BASE</b>	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 em média, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.
<b>FORMAÇÃO DE ESPUMA</b>	Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay e Pinot Noir; logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa (método tradicional), permanecendo em contato com as borras até o momento do <i>dégorgement</i> .
<b>DÉGORGEMENT</b>	Manual, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras ( <i>sur lattes</i> ) dependentes do lote de <i>dégorgement</i> .
<b>a PIZZATO Vinhas e Vinhos</b>	<p>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 para contato:</p> <p>PIZZATO Vinhas e Vinhos</p> <p>Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos</p> <p>95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil</p> <p>Fone/fax : 054 3055 0440</p> <p>Site: <a href="http://www.pizzato.net">http://www.pizzato.net</a></p> <p>Facebook: <a href="http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola">http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola</a></p>