

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO DEMI SEC Branco Tradicional

Lote 21801XXX

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, e uma doçura totalmente equilibrada e refrescante.

Histórico de destaques:

- 89 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2018/2019
- 88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2017/2018
- 88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2014/2015
- 88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014



PROPOSTA DO ESPUMANTE

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

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

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Canapés, carnes brancas pouco condimentadas, entradas neutras, frutas secas e/ou em compotas, sorvetes, sobremesas.

SERVIÇO	Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 °C.
DADOS DESTE LOTE	<p>Lote: 21801XXX</p> <p>Datas de colheita: Janeiro 2017 e Janeiro 2018</p> <p>Assemblage do vinho base: vinhos das colheitas 2017 e 2018, 96% Chardonnay / 4% Pinot Noir</p> <p>Dados técnicos:</p> <p> Álcool (% vol.) : 12</p> <p> Açúcar final (g/l) : 25</p> <p> Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,2</p> <p> pH: 3,25</p> <p>Tempo de borras/sur lattes (meses): 6 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.</p>
VINHEDO	<p>Nome: Dr Fausto</p> <p>Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha</p> <p>Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.</p> <p>Arquitetura: espaldeiras simples.</p> <p>Solo: de origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso</p> <p>Colheita: totalmente manual</p>
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 em média, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.
FORMAÇÃO DE ESPUMA	Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base, 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> .
DÉGORGEMENT	Manual, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (<i>sur lattes</i>) dependentes do lote de <i>dégorgement</i> . Dosagem para nível de doçura em <i>demi sec</i> .
a PIZZATO Vinhas e Vinhos	<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 : +5554 3055 0440</p> <p>Site: http://www.pizzato.net</p> <p>Facebook: http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola</p>