

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato LEGNO Chardonnay 2018

Os Chardonnay do Vale dos Vinhedos prezam pela delicadeza, franqueza e nitidez de aromas e sabores. A passagem por barris de carvalho especiais (fermentação alcoólica, malolática e amadurecimento), de maneira parcimoniosa, enriquece o conjunto sem sobrepor-se à expressão do local de origem; assim nasce o Pizzato LEGNO Chardonnay.

Os barris utilizados são feitos com os melhores carvalhos e passam por um processo de tostagem longo e sutil (com regulação por ar e umidade).

O vinho resultante apresenta toda a riqueza e predicados relacionados à delicadeza dos chardonnay do Vale dos Vinhedos, enriquecido pelos traços de amadurecimento em barris de carvalho que respeitam a origem do vinho.

Histórico:

93 pts – **Revista Decanter**/Inglaterra – outubro/2019

92 pts – Duplo Ouro/Campeão Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019

91 pts – Grande Ouro no Wines of Brazil Awards 2019

90 pts – **Revista Decanter**/Inglaterra – outubro/2018

91 pts – **Guia ADEGA** Vinhos Brasileiros 2015/2016 – melhor branco

91 pontos – Revista ADEGA

Melhor Branco Guia de Vinhos e Vinícolas Brasil-Uruguai 2017

Melhor Branco Jornal Valor Econômico 2014, 2016 (Jorge Lucki)

89-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil

Exportado para: EUA, Reino Unido, Luxemburgo



PROPOSTA DO VINHO

Pureza, frescor, nitidez, franqueza, corpo e complexidade Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propr. de Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos. Lotes limitados, com numeração das garrafas (própria e da DO).

Complexidade e riqueza, mas respeitando o frescor e a origem.

DOVV : Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (2011-atual)

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De coloração amarelo palha para dourado, apresenta-se límpido e brilhante. Aromas que remetem ao abacaxi em calda, amanteigado, chocolate branco, especiarias doces, caramelo e mel. Complexo, equilibrado, fresco, elegante e de muito boa persistência na boca.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes brancas, pescados, mariscos, queijos curados suaves, saladas e vegetais temperados.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 9 e 11 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Colheita: Totalmente manual, em 17 de Janeiro de 2018

Garrafas: 6.600 de 750 ml, numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 1,1

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,5

pH: 3,3

Tempo de barril (meses): 10 meses, 1º, 2º e 3º usos

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.

Ano de plantio: 1987, 1996.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

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

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace, moagem e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em barris de carvalho (*tosta controlada*) em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Fermentação malolática e amadurecimento, com *battônage*, sobre as borras finas em barris até o engarrafamento.

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 para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

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

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : +55 54 3055 0440

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

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>

Instagram: pizzato (<https://www.instagram.com/pizzato>)