

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO NATURE Branco Tradicional 2016 – D.O.V.V.

Referencial da casa para espumantes, vem sendo elaborado desde 2006 na modalidade Brut (o Pizzato BRUT Branco), sempre pelo método tradicional e com colheita designada.

A partir da colheita 2012, uma fração do lote de garrafas do que seria Pizzato Brut Branco é amadurecido por mais tempo para ser, então, lançado na versão sem dosagem, NATURE. Com a insígnia da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.) tem alcançado grande destaque junto aos apreciadores de espumantes, críticos e experts.

Alguns destaques (histórico):

93 pontos, Revista **Decanter** (Inglaterra), Oct, 2018, Expert's Choice;
93 pontos, Vinho do ANO, Melhor Espumante – **Guia ADEGA** de Vinhos Brasileiros 2017/2018;
92 pontos – **Descorchados** 2018, **Descorchados** 2019
92 pontos/Duplo Ouro – Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019
92 pontos – **Guia ADEGA** de Vinhos Brasileiros 2019/2020
92 pontos, Melhor Espumante Brasileiro, Revista GOSTO dez16/jan17
Melhor do ANO, Jorge **Lucki**, Dez/2016
91 pontos – **Descorchados** 2015
91 pontos – **Guia ADEGA** de Vinhos Brasileiros 2015/2016, 2018/2019
90 pontos – Revista **GOSTO**



PROPOSTA DO ESPUMANTE

Método Tradicional (*champenoise*).

Pelo menos 30 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-palha, perlage fina e abundante. Leves aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas desidratadas e casca de pão. Toques de frutas secas em geral. 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

Colheita: Janeiro de 2016, manual

Tamanho máximo do lote: até 950 garrafas, numeradas pela Pizzato e pela D.O.V.V

Corte do Vinho Base: 90% Chardonnay / 10% Pinot Noir

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : sem dosagem, apenas residual de 1,6

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,2

pH: 3,3

*Tempo de borras (meses): 36 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.

Ano de plantio: 1996, 2000, 2008.

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

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

Após o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay e Pinot Noir 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*, mas com no mínimo 36 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 para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

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

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

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

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

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