

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato SAUVIGNON BLANC 2019

Plínio Pizzato, patriarca da Família, por influência de seu pai, Giovanni Pizzato, sempre foi entusiasta das uvas *vitis vinifera* (uvas finas, no Brasil), mesmo numa região vitícola dominada quantitativamente e economicamente por híbridas e *vitis labrusca*.

Ainda nos anos 60, quando estabeleceu-se em Santa Lúcia – parte do que é hoje o Vale dos Vinhedos como Indicação Geográfica – passou a cultivar apenas *vitis vinifera*, com foco nas uvas italianas (barberas, trebbiano, malvasias etc).

Nos anos 70, com a chegada de várias multinacionais à Serra Gaúcha, e pelo fato de já ser um produtor de excelência para uvas finas, foi provocado por técnicos vitícolas de tais empresas para se tornar produtor de uvas francesas.

Começa assim plantios de uvas francesas, com domínio para a Merlot, Cabernet Franc e Semillon, sem deixar de cultivar algumas italianas.

Ao final dos anos 1970, implanta vinhedos com algumas uvas ‘experimentais’ para a região à época, dentre elas o Sauvignon Blanc. A partir de nossa lembrança clara de que para determinadas situações o Sauvignon Blanc apresentava uvas com belos resultados de sabor e sanidade, e considerando que em plantio em espaldeiras (em contraste ao uso de latadas/pérgola da fase dos anos 70) os resultados poderiam ter ainda mais consistência, no início dos 2010 foi implantado vinhedo de Sauvignon Blanc que vem produzindo consistentemente desde 2015.

Os primeiros lotes foram experimentais e não foram lançados; a primeira colheita lançada foi a de 2018.



PROPOSTA DO VINHO

Frescor, nitidez, franqueza e leveza.
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.
Lotes limitados, com numeração das garrafas.
Expressão varietal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De coloração amarelo claro para esverdeado, com aromas que remetem a notas cítricas (lima, limão, capim cidreira), folhas de tomateiro, frutas de cor verde (kiwi, melão, maçã), ervas finas, goiaba e maracujá. Na boca apresenta-se refrescante, vibrante e de persistência média, seco mas com retro-olfato de memória doce/frutada.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Saladas, massas com temperos leves, carnes brancas com temperos aromáticos, frutos do mar, canapés, queijos moles.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 8 e 10 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Data da colheita: 4 de fevereiro de 2019

Garrafas: 4.270 de 750 ml, numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12,5

Açúcar residual (g/l) : 1,7

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,22

pH: 3,27

Tempo de barril de carvalho(meses): sem passagem

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: 2012.

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

Colheita: totalmente manual, transportada em caixas de 16 kg

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace, leve moagem e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em tanques de aço inoxidável em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Não teve fermentação malolática e nenhuma passagem por carvalho. *Battonages* enquanto em tanque de aço inoxidável.

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>