

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) TANNAT 2017

A Pizzato foi pioneira no plantio de Tannat em espaldeiras na Serra Gaúcha nos anos 1980, decorrente de visita do Sr Plínio Pizzato ao Uruguai por ocasião da 'reconversão vitivinícola' em curso à época naquele país. Nos anos 1990 a família levou a Tannat também para o vinhedo Dr Fausto.

Elaborado desde a colheita 2005, passou a ser engarrafado com a colheita 2007 como demanda do mercado Alemão e, a partir da edição 2009 passou a ser comercializado nos mercados Brasileiro, dos EUA, de Luxemburgo, Reino Unido, Francês, entre outros.

Alguns destaques (histórico):

Ouro na Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2018

16,5 Pontos Purple Pages by **Jancis Robinson** (em 2018)

88-89 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (várias colheitas)

Bastante sucesso na Alemanha, Luxemburgo e Inglaterra

Exportado para diversos mercados: Estados Unidos, Reino Unido, Alemanha, Luxemburgo, Bélgica



PROPOSTA DO VINHO

Passagem por barris de carvalho francês (2º a 4º usos).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Dr Fausto, Serra Gaúcha.

Lote limitado, com numeração das garrafas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho rubi para escuro, tons violáceos; intenso; aromas de amoras silvestres e frutas escuras em geral, mentolado, terroso, especiarias, defumado e leve couro. Apresenta taninos finos, é equilibrado, fresco e persistente; corpo médio. No retro-olfato, amoras, especiarias e tabaco. Boa persistência e sensação de frescor.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças em geral, cordeiro, feijoadas, *cassoulet*, carnes gordas, queijos fortes em geral.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 17 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas de colheita: fevereiro de 2017

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,17

pH: 3,58

Tempo de barril de carvalho (meses): 9 (2º a 4º usos)

VINHEDO

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.

Arquitetura: espaldeiras simples.

Ano de Plantio: 2002, 2004

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

Colheita: totalmente manual

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 5 a 7 dias. Passagem do vinho por barris de carvalho francês de 2º uso ou mais.

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>)

Opções de Embalagem

750 ml



187 ml, screw cap

