

PIZZATO

PIZZATO BRUT

Branco

Tradicional

D.O.V.V. 2018

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Referencial da casa para espumantes, vem sendo elaborado desde 2006, sempre pelo método tradicional e com colheita designada.

De 2006 a 2008, seguiu as regras da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos (I.P.V.V.). A partir de 2009, até a versão presente, todas as colheitas ostentaram a insígnia da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.).

Histórico de Destaques:

Ouro – Brazil Wine Challenge 2020

92 pontos, Duplo-Ouro - Grande Prova de Vinhos do Brasil 2020

91 pontos, Grand Gold – Wines of Brazil Awards 2020

93 pts – Grande Degustação Espumantes Brasileiros 2018 (Prazeres da Mesa)

92 pontos, Duplo-Ouro/Campeão - Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019

91 pontos – Wines of Brazil Awards 2019, Descorchados 2016

91 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2015/2016, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020

90 pontos – Descorchados 2015, Descorchados 2017, 2018, 2019

90 pts – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014, 2014/2015, 2016/2017

90 pts – Especial D.O.V.V. Revista Adega (melhor espumante D.O.V.V.)

Medalha de Ouro – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (CIVB, OIV)



PROPOSTA DO PRODUTO

Método Tradicional (*champenoise*).

Pelo menos 15 meses de contato com as leveduras (*sur lattes*).

Dosagem moderada; 1 mês de descanso pós-*degorgement*.

Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras – vinhedo Santa Lúcia. Das melhores parcelas da propriedade no Vale dos Vinhedos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Amarelo-claro com reflexos esverdeados, perlage fina e abundante na aparência. Frutas e flores cítricas, abacaxi, frutas brancas, tons de tostado de pão no aroma. 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 temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C. -se que a

Garrafas: até 6.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e pela D.O.V.V

Data da colheita: Janeiro de 2018

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

Data da 2ª fermentação: julho/2018

DADOS DESTA

Início de dégorgement: setembro/2020

Dados Técnicos

COLHEITA

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : 8

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7

pH: 3,15

Tempo de borras/sur lattes (meses): 24 e aumentando por conta de *degorgement* em vários lotes

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.

VINHEDO *Arquitetura* Ano de plantio: Espaldeiras com : 1996, 2000, 2008 orientação norte. -
sul.

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

Colheita: Totalmente manual

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*. Licor de expedição com o próprio vinho base original amadurecido, acrescido de açúcar.

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:

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

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>)