

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO CERCHIO Cabernet Sauvignon 2018

CERCHIO, é a nova identidade da Pizzato para o Cabernet Sauvignon pertencente à linha de vinhos varietais feitas com base nas uvas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.

É um vinho que a partir da versão colheita 2017 terá origem em uvas cultivadas no Vale dos Vinhedos, somadas às de Dr Fausto/Serra Gaúcha, e também com uvas Cabernet oriundas de outras regiões do Rio Grande do Sul, num corte de variadas proporções em cada ano.

Já faziam alguns anos vinham sendo conduzidos experimentos de avaliação de vinhos Cabernet a partir de uvas de outras geografias riograndenses, com resultados diversos, mas promissores. A partir desse aprendizado, decidiu-se por “relançar” o Pizzato Cabernet Sauvignon com essa identidade relacionada à fusão, reunião, agregação de várias expressões da Cabernet no Rio Grande do Sul.

Por conta disso, foi escolhida a palavra italiana CERCHIO (pronuncia-se “tcherquio”; para pronúncia: <https://it.forvo.com/word/cerchio/>) para nominar este Cabernet. A palavra significa círculo e que também designa o aro de metal que agrega as aduelas de madeira de um barril.



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, mas com muita elegância. Agora, ou amadurecido. Passagem por barris de carvalho (1º e 2º usos).

De uvas provenientes dos vinhedos da Pizzato em Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos e Dr Fausto/Serra Gaúcha, além de outras regiões do estado do Rio Grande do Sul.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor vermelho rubi, leves traços violáceos; aromas de pequenas frutas vermelhas, especiarias doces, violetas, leve eucalipto. Encorpado, marcante nos taninos mas com equilíbrio e frescor; retro olfato persistente, remetendo a licores e reduções de frutas vermelhas (amoras, cerejas), chocolate escuro e especiarias em geral.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, carnes vermelhas, massas com temperos medianos, queijos maturados e lasanha de carne.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas da colheita: fevereiro e março de 2018

Garrafas: 4.300 garrafas de 750, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 14

Açúcar residual (g/l) : 2,3

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,73

pH: 3,69

Tempo de barril (meses): 11 (1º e 2º usos, americano)

VINHEDO

Nome: *Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos, Dr Fausto/Serra Gaúcha, e outros*
Região: *Rio Grande do Sul*

Localização: *Rio Grande do Sul, de 150 a 550 m.a.n.m.*

Arquitetura: *Espaldeiras.*

Datas de plantio: *variadas, de 10 a 25 anos*

Solos: *variados*

Colheita: *totalmente manual, em caixas de até 16 kg*

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total médio de fermentação e maceração de 8 dias. Passagem por barris de carvalho de média tostagem, de primeiro e segundo usos.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento em Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos e em Doutor FAUSTO de Castro, Dois Lajeados/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>)

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO CERCHIO Cabernet Sauvignon 2017

CERCHIO, é a nova identidade da Pizzato para o Cabernet Sauvignon pertencente à linha de vinhos varietais feitas com base nas uvas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.

É um vinho que a partir da versão colheita 2017 terá origem em uvas cultivadas no Vale dos Vinhedos, somadas às de Dr Fausto/Serra Gaúcha, e também com uvas Cabernet oriundas de outras regiões do Rio Grande do Sul, num corte de variadas proporções em cada ano.

Já faziam alguns anos vinham sendo conduzidos experimentos de avaliação de vinhos Cabernet a partir de uvas de outras geografias riograndenses, com resultados diversos, mas promissores. A partir desse aprendizado, decidiu-se por “relançar” o Pizzato Cabernet Sauvignon com essa identidade relacionada à fusão, reunião, agregação de várias expressões da Cabernet no Rio Grande do Sul.

Por conta disso, foi escolhida a palavra italiana CERCHIO (pronuncia-se “tcherquio”; para pronúncia: <https://it.forvo.com/word/cerchio/>) para nominar este Cabernet. A palavra significa círculo e que também designa o aro de metal que agrega as aduelas de madeira de um barril.



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, mas com muita elegância. Agora, ou amadurecido. Passagem por barris de carvalho (1º e 2º usos). De uvas provenientes dos vinhedos da Pizzato em Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos e Dr Fausto/Serra Gaúcha, além de outras regiões do estado do Rio Grande do Sul.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho rubi; aromas de frutas vermelhas, especiarias, violetas, leve eucalipto, especiarias. De bom corpo, com equilíbrio e frescor; retro olfato persistente, remetendo a licores e reduções de frutas vermelhas (morangos, cerejas), chocolate escuro e especiarias em geral.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, carnes vermelhas, massas com temperos medianos, queijos maturados e lasanha de carne.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas da colheita: fevereiro e março de 2017

Garrafas: 2.750 garrafas de 750, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,55

pH: 3,59

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

VINHEDO

Nome: *Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos, Dr Fausto/Serra Gaúcha, e outros*

Região: *Rio Grande do Sul*

Localização: *Rio Grande do Sul, de 150 a 550 m.a.n.m.*

Arquitetura: *Espaldeiras.*

Datas de plantio: *variadas, de 10 a 25 anos*

Solos: *variados*

Colheita: *totalmente manual, em caixas de até 16 kg*

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total médio de fermentação e maceração de 8 dias. Passagem por barris de carvalho de média tostagem, de primeiro e segundo usos.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento em Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos e em Doutor FAUSTO de Castro, Dois Lajeados/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>)