

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO DEMI SEC Branco Tradicional

Lote 21901XXX

A Pizzato vem elaborando espumantes desde 2006, inicialmente apenas com as uvas do Vale dos Vinhedos, com a marca da Família e, desde 2010, também com uvas do vinhedo Doutor Fausto, com a marca FAUSTO.

Elaborado pelo método tradicional (*champenoise*), tem por objetivo ser um espumante de médio amadurecimento sobre as borras, mantendo um carácter jovial, fresco, com muita fruta e floral, e uma doçura totalmente equilibrada e refrescante.

Alguns destaques (histórico):

89 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2018/2019, 2019/2020

88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2017/2018

88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2014/2015

88 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014



PROPOSTA DO ESPUMANTE

Método Tradicional (*champenoise*).
Contato moderado com as borras (*sur lattes*).
Dosagem média (*demi sec*).
Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas da propriedade Doutor Fausto.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor amarelo clara e traços esverdeados, perlage fina e abundante.
Aromas de flores de citros, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão fresco. Amplo na boca, doçura, acidez e álcool equilibrados, leve, frutado, refrescante e cremoso.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Canapés, carnes brancas pouco condimentadas, entradas neutras, frutas secas e/ou em compotas, sorvetes, sobremesas.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 °C.

DADOS DESTE LOTE

Lote: 21901XXX

Datas de colheita: Janeiro 2018 e Janeiro 2019

Assemblage do vinho base: vinhos das colheitas 2018 e 2019, 93% Chardonnay / 7% Pinot Noir

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : 25

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,1

pH: 3,15

Tempo de borras/sur lattes (meses): 6 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.

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: 2008, 2013.

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

Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base, foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa (método tradicional), permanecendo em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

DÉGORGEMENT

Manual, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (*sur lattes*) dependentes do lote de *dégorgement*. Dosagem para nível de doçura em *demi sec*.

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>)