

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO VERTIGO Nature Branco Tradicional 2017

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

Para um pequeno lote da colheita 2012, amadurecido sobre as borras por mais de 30 meses, foi decidido apresentar um espumante na forma “bruta”, sem a retirada das borras e sem dosagem pós- *dégorgement*. Nasceu assim a primeira edição do VERTIGO, produto inédito então em escala comercial na América do Sul, destaque da primeira participação dos vinhos Brasileiros no Guia Descorchados.

A proposta desse espumante é: o apreciador de espumantes amadurecidos sobre as borras (*sur lattes*), pode decidir quanto tempo o vinho ainda vai passar amadurecendo em tal estado, tomando a decisão de finalizá-lo segundo sua programação particular. Seria algo como levar para casa o processo de amadurecimento e a decisão de *dégorgement*.

Alguns destaques (histórico):

Lançamento da primeira e segunda edições em 2014 (colheitas 2012 e 2013).
93 pontos na **Revista DECANTER** (out/2016) – melhor esp. Brasileiro do painel
93 pontos Guia **Descorchados** 2016.

Melhor Espumante Brasileiro do Guia **Descorchados** 2016.

92 pts **Guia ADEGA** Vinhos do Brasil 2019/2020 – melhor espumante ‘sur lies’

92 pontos Guia **Descorchados** 2015, 2018, 2019.

Espumante Revelação Guia **Descorchados** 2015.

92 pontos **Guia ADEGA** Vinhos do Brasil 2015/2016, 2017/2018, 2018/2019

Melhor Espumante **Guia ADEGA** Vinhos do Brasil 2015/2016

91 pontos/Ouro – Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019



PROPOSTA DO PRODUTO

O apreciador decide o tempo final de *sur lattes*. Lote limitado.
Método Tradicional (*champenoise*).

Pelo menos 24 meses de contato com as borras (*sur lattes*) e com tampa corona antes de sair da vinícola.

Sem dosagem, apenas complemento com o próprio vinho.

Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propriedade no Vale dos Vinhedos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Com turbidez (leveduras em suspensão), apresenta tons amarelados. Leves aromas de flores brancas, caju, fruta do conde, frutas cítricas maduras, frutas desidratadas e casca de pão. Toques de frutas secas em geral e terrosos. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, encorpado, 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-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Colheita: Janeiro de 2017, manual

Tamanho máximo do lote: 2.000 garrafas

Corte do Vinho Base: 88% Chardonnay / 12% Pinot Noir

Data da 2ª fermentação: maio/2017

Dados Técnicos:

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : 1,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 7,1

pH: 3,2

Tempo de borras (meses): 24 meses no mínimo (antes de ir ao mercado) e aumentando até o momento de abertura por parte do cliente

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.s.n.m.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul. Guyot.

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

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 por 15 dias, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay e Pinot Noir, logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo com tampa corona e em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

"DÉGORGEMENT"

A troca de tampa corona por rolha aconteceu a partir de outubro de 2018. Observar que neste momento foi apenas retirada a tampa corona e substituída por rolha, sem *remuage*, com as borras permanecendo em garrafa.

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>)