

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO BRUT Branco Tradicional D.O.V.V. 2022

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-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C.

## DADOS DESTA COLHEITA

*Garrafas:* até 14.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e pela D.O.V.V

*Data da colheita:* Janeiro de 2022

*Corte do Vinho Base:* 97% Chardonnay / 3% Pinot Noir

*Data da 2ª fermentação:* julho/2018

*Início de dégorgement:* setembro/2020

*Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 12

*Açúcar final (g/l) :* 9

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 7,2

*pH:* 3,1

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

## 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.a.n.m.

*Arquitetura:* Espaldeiras com orientação norte-sul.

*Ano de plantio:* 1996, 2000, 2008.

*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.

## a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (35 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (22 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>)