

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO VERTIGO Nature Branco Tradicional 2013

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, 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 2015 (colheitas 2012 e 2013).

92 pontos Guia **Descorchados** 2015.

Espumante Revelação Guia **Descorchados** 2015.

92 pontos **Guia ADEGA** Vinhos do Brasil 2015/2016

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

Melhor Espumante **Descorchados 2016 (93 pontos)**



PROPOSTA DO PRODUTO

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

Pelo menos 18 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.

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS	<p>Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas, aperitivos e sobremesas.</p>
SERVIÇO	<p>Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 7 °C.</p>
DADOS DESTA COLHEITA	<p><i>Tamanho do lote: 1350 garrafas</i> <i>Corte do Vinho Base: 85% Chardonnay / 15% Pinot Noir</i> <i>Dados Técnicos</i> <i>Álcool (% vol.) : 12</i> <i>Açúcar final (g/l) : 1,9</i> <i>Acidez total (g/l ác.tartárico): 7</i> <i>pH: 3,3</i> <i>Tempo de borras (meses): 24 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes</i></p>
VINHEDO	<p><i>Nome: Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos</i> <i>Região: Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem</i> <i>Localização: 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.s.n.m.</i> <i>Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul. Guyot.</i> <i>Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso</i> <i>Colheita: Totalmente manual, em Janeiro de 2013</i></p>
ELABORAÇÃO DO VINHO BASE	<p>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.</p>
FORMAÇÃO DE ESPUMA	<p>Em março de 2013 foi 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 <i>dégorgement</i>.</p>
DÉGORGEMENT	<p>A partir de março de 2015. Observar que neste momento foi apenas retirada a tampa corona e substituída por rolha, sem <i>remuage</i>, e as borras permanecendo em garrafa.</p>
a PIZZATO Vinhas e Vinhos	<p>Vinicola 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:</p> <p>PIZZATO Vinhas e Vinhos Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos 95700-000 Bento Gonçalves RS Brasil Fone/fax : 054 3055 0440 Site: http://www.pizzato.net Facebook: http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola</p>