PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato CHARDONNAY de Chardonnays 2017

"Expressão pura do local", seria esta a melhor definição para este chardonnay que preza pela delicadeza, franqueza e nitidez de aromas e sabores.

Elaborado desde 2005, edição em que foi escolhido como o mais representativo dentre os Chardonnays da Avaliação Nacional de Vinhos, vem colecionando premiações e destaques em vários painéis comparativos, além de esgotar os estoques em vários anos.

Sempre seguiu as normas da IPVV (2005 a 2008) e/ou D.O.V.V. – Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (2009 até o presente).

Histórico de destaques:

91 Pontos Guia Adega de Vinhos do Brasil 2016/2017
Selecionado para a Classe Executiva da KLM em 2014
Melhor Branco do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014 – 90 pontos
Melhor Chardonnay do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014 – 90 pontos
Melhor Branco do Concurso Vale dos Vinhedos
Melhor Relação Benefício-Preço Jornal Valor Econômico (Jorge Lucki)
Melhor Branco Jornal Valor Econômico (Jorge Lucki)
Chardonnay mais representativo da Aval. Nacional de Vinhos de 2005, 2006
87-91 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior
Exportado para: EUA, Reino Unido, Holanda

PROPOSTA DO VINHO	Pureza, frescor, nitidez, franqueza e *drinkability*. Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos. Lotes limitados, com numeração das garrafas. Complexidade e riqueza sem ser 'pesado'. DOVV : Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (2009-atual)

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Brilhante, de coloração amarelo claro com traços esverdeados. No olfato apresenta aromas intensos de pera, frutas cítricas maduras, maçã vermelha, pêssego, e abacaxi, com leve toque de flores brancas e traços minerais. Na boca, de corpo mediano, com bom frescor, elegante, maduro. Apresente uma persistência longa, fresca.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Peixes, frutos do mar em geral, carnes brancas, massas com molhos brancos, pratos leves pouco condimentados, saladas.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 8 e 11 ºC.

DADOS DESTA COLHEITA

***Datas da colheita**: 28 de janeiro de 2017*

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12,5
Açúcar residual (g/l) : 1,7
Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,37
pH: 3,38
Tempo de barril de carvalho(meses): sem passagem

Garrafas: 5.700 de 750 ml e 2.600 de 375 ml, numeradas.

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.
Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso
Colheita: totalmente manual, transportada em caixas de 16 kg

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace, moagem e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em tanques de aço inoxidável em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Não teve fermentação malolática e nenhuma passagem por carvalho.

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 : +55 54 3055 0440
Site: http://www.pizzato.net
Facebook: http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola

Opções de Embalagem

750 ml

375 ml