

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Fausto (de Pizzato) CHARDONNAY 2019

Vinho elaborado pela primeira vez em 2013. As uvas são provenientes do vinhedo DR FAUSTO e eram utilizadas, primordialmente, para espumantes (nos anos anteriores a 2013).

A partir de uma parcela que produzia quantidades limitadas de uvas diferenciadas (clone menos produtivo), decidiu-se pela elaboração de vinhos tranquilos.

Destaques:

90 pontos na Decanter Wine Magazine (6º no TOP 10 South Am. Chardonnay)

90 pontos na Guia Adega de Vinhos do Brasil 2018/2019

Ouro na Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2017

Selecionado para a Classe Executiva da British Airways em 2014.

Exportado para vários destinos: EUA, Inglaterra, Finlândia etc



PROPOSTA DO VINHO

Vinho refrescante, equilibrado e 'casual', mas com personalidade.

Elaborado com uvas de vinhedos da Família Plínio Pizzato.

Das melhores parcelas do vinhedo Dr Fausto, estabelecido nos anos 1990

Elaboração de lotes de quantidade limitada e exclusive (tudo numerado).

Sem passagem por barris de carvalho.

Opção de garrafa 187 ml.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO *

Amarelo claro com traços esverdeados, brilhante; fino e elegante, com aromas de maçã verde, peras, flores brancas e traços minerais; na boca, fresco, equilibrado, de corpo médio e de persistência média para longa.

* percepção média

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Pratos leves a base de peixes e frutos do mar, não muito condimentados; pastas com molhos brancos e/ou leves; saladas frias, frutos do mar em geral, legumes.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 5 e 8 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas de colheita: janeiro de 2019

Garrafas: 14.800 de 750ml (numeradas) e 11.000 de 187ml, engarrafadas em lote único.

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 12,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,27

Açúcar residual (g/l) : 1,8

pH: 3,3

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: 2010, 2013.

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

Colheita: totalmente manual

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace, moagem e prensagem em prensa pneumática com pequena maceração pré-fermentativa. Fermentação em tanques de aço inoxidável em baixas temperaturas para reter ao máximo o carácter frutado e floral, com adição de leveduras selecionadas. Foi evitada a fermentação malolática e o vinho não teve passagem por barris de 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>

Instagram: pizzato (<https://www.instagram.com/pizzato>)

Opções de Embalagem

750 ml



187 ml, screw cap

