

<http://pizzato.net/vinhos.php>

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO BRUT Branco Tradicional 2013 – D.O.V.V.

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 presente tiragem, todas as colheitas ostentaram a insígnia da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.).

Alguns destaques:

90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014

90 pontos – 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 10 meses de contato com as borras (*sur lies*).

Dosagem moderada.

2 meses de descanso pós-degorgement.

Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propriedade no Vale dos Vinhedos.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

De cor amarelo-claro e reflexos esverdeados, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão. 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:* 6.000 garrafas, numeradas pela Pizzato e pela D.O.V.V  
*Corte do Vinho Base:* 85% Chardonnay / 15% Pinot Noir

*Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 12

*Açúcar final (g/l) :* 10

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 7

*pH:* 3,3

*Tempo de borras (meses):* 10 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. Guyot.

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

*Colheita:* Totalmente manual, em Janeiro de 2013

**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**

Em março de 2013 foi feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%); logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa, permanecendo em contato com as borras até o momento do *dégorgement*.

**DÉGORGEMENT**

A partir de março de 2014, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (*sur lattes*) dependentes do lote de *dégorgement*.

**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 de contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Cx. Postal 2538 - Via dos Parreirais s/n – Vale dos Vinhedos  
95700-972 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

Site: <http://www.pizzato.net>