

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## Pizzato LEGNO Chardonnay 2014

Os Chardonnay do Vale dos Vinhedos prezam pela delicadeza, franqueza e nitidez de aromas e sabores. A passagem por barris de carvalho especiais (fermentação alcoólica, malolática e amadurecimento), de maneira parcimoniosa, enriquece o conjunto sem sobrepor-se à expressão do local de origem; assim nasce o Pizzato LEGNO Chardonnay.

Os barris utilizados, denominados *Perle Blanche*, são feitos com os melhores carvalhos e passam por um processo de tostagem longo e sutil (com regulação por ar e umidade).

O vinho resultante apresenta toda a riqueza e predicaos relacionados à delicadeza dos chardonnay do Vale dos Vinhedos, enriquecido pelos traços de amadurecimento em barris de carvalho que respeitam a origem do vinho.

Alguns destaques:

91 pontos – Revista ADEGA

Melhor Branco Jornal Valor Econômico 2014 (Jorge Lucki)

89-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil

Exportado para: EUA, Reino Unido



### PROPOSTA DO VINHO

Pureza, frescor, nitidez, franqueza, corpo e complexidade Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propr. de Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos. Lotes limitados, com numeração das garrafas (própria e da DO). Complexidade e riqueza, mas respeitando o frescor e a origem.

DOVV : Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (2011-atual)

**NOTAS DE  
DEGUSTAÇÃO\***

De coloração amarelo palha dourado, apresenta-se límpido e brilhante. No olfato apresenta aromas intensos de frutas tropicais maduras, abacaxi, manteiga, baunilha, especiarias doces e mel. Na boca, complexo, equilibrado, com bom frescor, elegante e de muito boa persistência.

\* notas geralmente observadas

**HARMONIZAÇÃO  
COM PRATOS**

Carnes brancas, pescados, mariscos, queijos curados suaves, saladas e vegetais temperados.

**SERVIÇO**

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 9 e 11 °C.

**DADOS DESTA  
COLHEITA**

*Garrafas:* 2.700 de 750 ml, numeradas.

*Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 13

*Açúcar residual (g/l) :* 1,9

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 6,85

*pH:* 3,35

*Tempo de barril (meses):* 12 meses, 1º, 2º e 3º usos

**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 Fevereiro de 2014

**ELABORAÇÃO DO  
VINHO**

Desengace, moagem e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em barris de carvalho *Perle Blanche* em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Fermentação malolática e amadurecimento, com *battônage*, sobre as borras finas em barris até o engarrafamento.

**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

95700-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

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

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.