

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

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato CHARDONNAY 2015

“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 DOVV (2009 até o presente).

Alguns destaques:

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 da propriedade de 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 esverdeadas. No olfato apresenta aromas intensos de pera, ‘tuti-fruti’, 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 °C.

**DADOS DESTA
COLHEITA**

Datas da colheita: 26 de janeiro de 2015

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13 (12,84)

Açúcar residual (g/l) : 1,20

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,58

pH: 3,27

Tempo de barril de carvalho(meses): sem passagem

Garrafas: 7.200 de 750 ml e 5.700 de 375ml, 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

95700-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

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

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>

Safra 2014. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.