

# PIZZATO

«VINHAS E VINHOS»

Via dos Parreirais s/n, Vale dos Vinhedos, Cx.P. 2538  
95700-972 Bento Gonçalves RS  
Fone/fax: (54) 3459 1155  
mail: [pizzato@pizzato.net](mailto:pizzato@pizzato.net)  
<http://www.pizzato.net>

## FAUSTO VERVE 2009

*Verve*, s.f., imaginação que estimula o poeta, o orador, o artista; graça, vivacidade de espírito.

Personifica a arte enológica de se mesclar diferentes varietais com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma das qualidades de cada um dos componentes: as variedades de uva Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

### Ficha Técnica

<b>Vinhedo</b>	<b>Nome</b>	Dr Fausto		
	<b>Região</b>	Serra Gaúcha		
	<b>Localização</b>	28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 459 metros acima do nível do mar		
	<b>Disposição</b>	Orientação N-S, espaldeira simples		
	<b>Solo</b>	Franco argiloso, com pedregulhos de origem basáltica		
<b>Colheita</b>	Uvas colhidas manualmente na primeira e segunda semanas de março de 2009 e transportadas até a vinícola em caixas de 16 kg.			
<b>Vinificação</b>	Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de maceração pós-fermentativa de 10 dias e fermentação malo-lática espontânea. Passagem de 12 meses em barris de carvalho francês (média dos vinhos).			
<b>Dados analíticos</b>	<b>Álcool/vol. (%)</b>	13,5		
	<b>Açúcar residual (g/l)</b>	3,1		
	<b>Acidez Total (g/l ác. tartárico)</b>	5,8		
	<b>Acidez Volátil (g/l)</b>	0,62		
<b>Apresentação</b>	<b>Tipo de garrafa</b>	Toro Rapel	<b>Fechamento</b>	Rolha de cortiça
	<b>Volume</b>	750 ml	<b>Código barras</b>	789826693 070 3
	<b>Garrafas/caixa</b>	6 garrafas	<b>Cód. Barras(caixa)</b>	1 789826693070 0
<b>Quantidades</b>	Foram elaboradas 4.250 garrafas de 750 ml, todas numeradas, em lote único.			

### Imagem



### Degustação / Harmonização / Serviço

**Notas de degustação:** apresenta cor intensa, rubi com alguns tons púrpura; aromas de frutas vermelhas bem maduras, especiarias, terroso, chocolate, torrefação, couro, ameixas secas. Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, taninos elegantes, com retrogosto prolongado com traços de especiarias, café, ameixas secas, leve couro.

**Harmonização enogastrônômica:** carnes grelhadas em geral (gado, porco, javali, especialmente com molhos doces (molho barbecue, geleias de amora e outros).

**Temperatura de serviço:** 15 °C - 18 °C .