

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



Fausto (de Pizzato) CHARDONNAY

VINHOS | DR. FAUSTO

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);
- SELECIONADO PARA A CLASSE EXECUTIVA DA BRITISH AIRWAYS EM 2014;
- 88-89 PONTOS EM DEGUSTAÇÕES NO BRASIL;
- EXPORTADO PARA VÁRIOS DESTINOS: EUA, INGLATERRA, FINLÂNDIA ETC.

COLHEITA 2016

PROPOSTA DO PRODUTO

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 exclusiva (tudo numerado). Sem passagem por barris de carvalho.

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 oC.

DADOS DA COLHEITA

Datas de colheita: Janeiro de 2016 Dados técnicos: Álcool (% vol.): 12,5 Açúcar residual (g/l): 1,6 Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,6 pH: 3,35 Tempo de barril de carvalho: 0 Garrafas: 4.500 de 750ml (numeradas) e 5.500 de 187ml, engarrafadas em lote único.

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. Solo: de origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso Colheita: totalmente manual

ELABORAÇÃO

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.

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