

<https://portal.valorizza.com.br/arquivos/155/IGB/104675.pdf>

# 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, pêssigo, 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 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.