

http://www.pizzato.net/vinhos_detalhe.php?id=9



Fausto (de Pizzato) MERLOT

A MERLOT É A UVA COM A QUAL A PIZZATO É MAIS IDENTIFICADA PELO MERCADO, DESDE O PRIMEIRO VINHO ELABORADO PELA CASA EM 1999. COM UVAS DO VINHEDO DR FAUSTO, ESTE MERLOT TEM POR CARACTERÍSTICA PRINCIPAL A COMBINAÇÃO DO CARACTER FRUTADO COM APELO GASTRONÔMICO, ATINGINDO UM AMPLO ESPECTRO DE APRECIADORES.

ALGUNS DESTAQUES:

- SELECIONADO PARA A CLASSE EXECUTIVA DA LUFTHANSA EM 2014
- DESTACADO NO GUIA INTERNACIONAL '1000 VINHOS PARA PROVAR'
- 87-89 PONTOS – VÁRIOS PAINÉIS PELO BRASIL E NO EXTERIOR
- EXPORTADO PARA DIVERSOS MERCADOS PELA MUITO BOA RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO: EUA, CANADÁ, NORUEGA, REINO UNIDO, ALEMANHA E CHINA.

COLHEITA 2014

PROPOSTA DO PRODUTO

Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (a partir de 2º uso). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto. Lotes limitados, com numeração das garrafas. Opção em 187 ml, com fechamento com tampa pilfer (screw cap).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho-rubi; aromas de frutas vermelhas e escuras, ameixas, cereal, terroso, e toque sutil de couro. Apresenta taninos de grande personalidade, aveludados, é equilibrado e persistente. No retrogosto, frutas vermelhas, especiarias e geleia * notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças em geral, carnes vermelhas, carne suína, massas e risotos a base de funghi.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 oC.

DADOS DA COLHEITA

Datas de colheita: Fevereiro/março de 2014 Dados técnicos: Álcool (% vol.) : 13 Açúcar residual (g/l) : 2 Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,9 pH: 3,65 Tempo de barril de carvalho (meses): 10 (2º a 4º usos) Garrafas: 11.500 de 750ml (numeradas) e 15.000 de 187ml.

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

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 8 dias. Passagem do vinho por barris de carvalho francês.

Safra 2015. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 20/07/2017. La Ribotta.