

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO BRUT Branco Tradicional

Lotes 01, 02, 03 e 04 - 2014

A Pizzato vem elaborando espumantes desde 2006, inicialmente apenas com as uvas do Vale dos Vinhedos, com a marca da Família, e desde 2010 também com uvas do vinhedo Doutor Fausto, com a marca FAUSTO.

Elaborado pelo método tradicional (*champenoise*), tem por objetivo ser um espumante de médio amadurecimento sobre as borras, mantendo um carácter jovial, fresco, com muita fruta e floral.

Alguns destaques:

90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014

Medalha de Ouro – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (CIVB, OIV)



PROPOSTA DO PRODUTO

Método Tradicional (*champenoise*).
Contato moderado com as borras (*sur lattes*).
Dosagem moderada.
Vinhedos próprios conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas da propriedade Doutor Fausto.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor amarelo clara e reflexos esverdeados, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, leve, refrescante e cremoso.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Acompanha entradas, aperitivos e petiscos em geral, peixes, frutos do mar, carnes brancas e sobremesas de doçura moderada.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 °C.

Safra 2014. Jantar em 06/03/2018, Pantucci Trattoria. Confraria La Ribotta.

<p>DADOS DESTA COLHEITA</p>	<p>Datas de colheita: Janeiro 2013 e Janeiro 2014 Assemblage do vinho base: vinhos das colheitas 2013 e 2014, 93% Chardonnay / 7% Pinot Noir</p> <p>Dados técnicos: Álcool (% vol.) : 12 Açúcar final (g/l) : 12 Acidez total (g/l ác.tartárico): 7 pH: 3.4</p> <p>Tempo de borras/sur lattes (meses): 4 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.</p>
<p>VINHEDO</p>	<p>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</p>
<p>ELABORAÇÃO DO VINHO BASE</p>	<p>As uvas foram submetidas a prensagem direta (os cachos foram prensados inteiros, sem desengace ou moagem). A clarificação foi a frio, posterior trasfega, com separação das borras do mosto a fermentar. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável por 14 dias em média, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.</p>
<p>FORMAÇÃO DE ESPUMA</p>	<p>Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Chardonnay e Pinot Noir; logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa (método tradicional), permanecendo em contato com as borras até o momento do <i>dégorgement</i>.</p>
<p>DÉGORGEMENT</p>	<p>Manual, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (<i>sur lattes</i>) dependentes do lote de <i>dégorgement</i>.</p>
<p>a PIZZATO Vinhas e Vinhos</p>	<p>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 de contato:</p> <p>PIZZATO Vinhas e Vinhos Cx. Postal 2538 - Via dos Parreirais s/n – Vale dos Vinhedos 95700-972 Bento Gonçalves RS Brasil Fone/fax : 054 3055 0440 Site: http://www.pizzato.net</p>

Safra 2014. Jantar em 06/03/2018, Pantucci Trattoria. Confraria La Ribotta.