

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## Pizzato CHARDONNAY de Chardonnays 2018

“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 D.O.V.V. – Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (2009 até o presente).

### Histórico de destaques:

92 Pontos **Descorchados** 2019

91 Pontos Guia Adega de Vinhos do Brasil 2016/2017 e 2018/2019

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

Exportado para: França, EUA, Reino Unido, Holanda



### PROPOSTA DO VINHO

Pureza, frescor, nitidez, franqueza e *drinkability*.

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo 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)

Brilhante, de coloração amarelo claro com traços esverdeados. No olfato apresenta aromas intensos de pera, frutas cítricas maduras, maçã

Safra 2021. Jantar em 03/12/2021. *Vino Nobile*.

<b>NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*</b>	vermelha, pêssego, 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
<b>HARMONIZAÇÃO COM PRATOS</b>	Peixes, frutos do mar em geral, carnes brancas, massas com molhos brancos, pratos leves pouco condimentados, saladas.
<b>SERVIÇO</b>	Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 8 e 11 °C.
<b>DADOS DESTA COLHEITA</b>	<b>Datas da colheita:</b> 15 de janeiro de 2018 <b>Garrafas:</b> 5.700 de 750 ml e 2.600 de 375 ml, numeradas. <b>Dados Técnicos</b> Álcool (% vol.) : 12,5 Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,7 Açúcar residual (g/l) : 1,9 pH: 3,2 Tempo de barril de carvalho(meses): sem passagem
<b>VINHEDO</b>	<b>Nome:</b> Santa Lúcia, <b>Vale dos Vinhedos</b> <b>Região:</b> Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem <b>Localização:</b> 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m. <b>Arquitetura:</b> Espaldeiras com orientação norte-sul. <b>Ano de plantio:</b> 1987, 1996, 2006. <b>Solo:</b> De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso <b>Colheita:</b> totalmente manual, transportada em caixas de 16 kg
<b>ELABORAÇÃO DO VINHO</b>	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. Amadurecimento em tanques inox, com <i>battônages</i> .
<b>a PIZZATO Vinhas e Vinhos</b>	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 95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil Fone/fax : +55 54 3055 0440 Site: <a href="http://www.pizzato.net">http://www.pizzato.net</a> Facebook: <a href="http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola">http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola</a> Instagram: pizzato ( <a href="https://www.instagram.com/pizzato">https://www.instagram.com/pizzato</a> )

Safra 2021. Jantar em 03/12/2021. *Vino Nobile.*