

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato Brut Tradicional DO Vale dos Vinhedos
Vinícola	Pizzato
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	pelo menos 15 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	Gran Ouro - Brazil Wine Challenge 2024

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para a elaboração de seu **Brut Tradicional**, a impecável **vinícola familiar Pizzato Vinhas e Vinhos** seguiu rigidamente as normas da **D.O.V.V.** (Denominação de Origem Vale dos Vinhedos). As uvas, colhidas **manualmente**, são oriundas das **melhores parcelas** de seu lendário **vinhedo Santa Lúcia**, localizado no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

Ao chegar à vinícola, cada variedade foi vinificada separadamente, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Findada a fermentação alcoólica, o corte de **97% Chardonnay e 3% Pinot Noir** é realizado e o vinho é inserido em garrafas para a segunda fermentação pelo Método Tradicional. São pelo menos **15 meses de autólise** para que o *degorgement* seja autorizado.

Esta **safra 2022**, que já conta com **certificação vegana**, resultou em apenas 18 mil garrafas produzidas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo pálido e brilhante com perlage fina e abundante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas tropicais e de polpa branca são acompanhadas por delicadas notas florais e gostosos toques de torrefação e brioche

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise gustativa

DESCRIÇÃO equilibra frescor e cremosidade, comprovando os descritores aromáticos e com uma acidez que convida ao próximo gole

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos