VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato Fausto Alvarinho 2025
Vinícola	Pizzato
Safra	2025
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Dois Lajeados
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Fausto, da Pizzato, leva o nome da sua região de origem — a**Linha Dr. Fausto de Castro**, em Dois Lajeados, na Serra Gaúcha. Além do Vale dos Vinhedos, é ali que esta vinícola familiar mantém vinhedos desde 1985 — conduzidos em espaldeira, a 460 metros de altitude, sobre solos basálticos, argilosos e pedregosos. É um *terroir* que entrega autenticidade e personalidade.

O Alvarinho, antes presente em um corte com Chardonnay e Moscato, agora mostra seu protagonismo neste varietal. E com razão: é um vinho que revela o tamanho do potencial desta casta no sul do Brasil.

Vinificado em tanques de inox, com temperatura controlada e leveduras selecionadas, sem malolática, entrega um mix vibrante de aromas, com damasco, pêssego, maçã-verde, laranja e lima, escoltados por nuances de flores brancas. Na boca, tem textura cremosa, acidez viva e um final longo — com grande intensidade de sabor das suas frutas de caroço e cítricas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas de damasco, pêssego, maçã-verde, laranja e lima, escoltados por nuances de flores brancas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: tem textura cremosa, acidez viva e um final longo — com grande intensidade de sabor das suas frutas de caroço e cítricas

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: saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas