

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

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



CULINÁRIA