

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PIZZATO LEGNO CHARDONNAY 2021
Vinícola	Pizzato
Safra	2021
País	Brasil
Região	D.O. Vale dos Vinhedos
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	fermentação em baixa temperatura em barricas de carvalho francês de tosta moderada, realização da malolática e posterior estágio com battónage por 10,5 meses
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	até 2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Considerado por muitos o melhor vinho branco brasileiro!

O Pizzato Legno Chardonnay chega a safra 2021 esbanjando as virtudes que o credenciaram como um ícone da vitivinicultura nacional.

Fruto de um trabalho extremamente diligente da equipe enológica da vinícola, liderada por Flavio Pizzato, o Legno tem suas uvas da variedade Chardonnay cultivadas no célebre vinhedo Santa Lúcia, localizado na prestigiada área delimitada da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos. As vinhas são conduzidas em espaldeiras, em uma altitude de aproximadamente 500 metros, com orientação norte-sul, enraizadas em um solo de origem basáltica, franco-argiloso com presença de pedregulhos. Foi dois os anos de plantação – 1987 e 1996, fazendo com que as plantas atualmente tenham entre 26 e 35 anos (em muitos locais do nosso planeta já são consideradas vinhas velhas).

A vinificação é primorosa! A primeira etapa, logo ao receber as uvas, engloba o desengace, a moagem e a prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Então o mosto é direcionado para a fermentação alcoólica em baixa temperatura em barricas de carvalho francês de tosta controlada utilizando leveduras selecionadas. A fermentação malolática É realizada na sequência e então o vinho amadurece nas mesmas barricas com as borras finas, com a realização de battónages regulares, por cerca de dez meses e meio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado claro e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas, principalmente tropicais maduras, com destaque para o abacaxi, estão alinhadas a notas de chocolate branco, pêssego em calda, favo de mel e caramelo, finalizando com um gostoso e delicado toque lácteo amanteigado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

alia jovialidade e intensidade, frescor e cremosidade, com bom corpo e um final de boca longo e impavavelmente agradável

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA

