

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato Nature D.O.
Vinícola	Pizzato
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	30 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pizzato é uma das vinícolas mais prestigiadas do Brasil.

Seus vinhos estão entre os mais venerados do Vale dos Vinhedos, região onde a família Pizzato cultiva videiras desde o ano de 1968 e onde também foi pioneira no uso do sistema espaldeira.

A linha Pizzato é totalmente elaborada dentro das normas da DOVV Vale dos Vinhedos. Para ostentar o selo da denominação, além de seguir o regulamento, os vinhos são submetidos a qualificação analítica sensorial antes de serem aprovados.

Elaborado desde a colheita 2012, o Pizzato D.O. Nature está entre os espumantes mais destacados da região. É fruto do método tradicional, com 90% de Chardonnay e 10% de Pinot Noir, sem dosagem, e tempo mínimo de autólise de 30 meses. É gerado em lotes muito limitados, normalmente com menos de 1000 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, com perlage fino e delicado

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pêssego, maçã-desidratada, damasco seco e laranja confitada, acompanhadas por toques florais, ervas de quintal, *levain* e pão tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um exemplar de bom corpo, muito cremoso, com acidez cítrica e grande amplitude de sabores, destacando toques autolíticos no fim de boca

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA