VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato Semillon 2022
Vinícola	Pizzato
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	branco
Castas	100% Semillon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	11 meses sur lie em um misto de barris de carvalho francês e de acácia, de primeiro, segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ousada e inovadora, em 2012 a familiar vinícola boutique Pizzato apostou na Semillon – sendo a primeira e até o momento a única a cultivar a casta em território brasileiro. Finalmente em 2017 a primeira safra foi lançada, vendida exclusivamente no varejo da empresa devido ao baixíssimo volume produzido – pouco mais de mil garrafas.

Desde então nossa curadoria vinha tentando trazê-lo para a VinumDay, porém sua baixíssima produção e sua alta demanda impossibilitavam as negociações. Com a chegada da recém-lançada safra 2022, finalmente conseguimos um pequeno (mas extremamente batalhado) lote de 90 garrafas!

Para compreender seu conceito, iremos falar um pouco sobre o vinho e sobre a variedade.

A Semillon tem sua origem incerta, porém especula-se que sua origem seja francesa, pois é na região de Bordeaux que ela brilha, sendo a protagonista nos famosos vinhos Sauternes. Fora da França, se destaca principalmente na Austrália, mas outros países como o Chile começaram a investir na variedade com excelentes resultados.

O principal destaque dos vinhos elaborados com a Semillon não é somente sua longevidade, e sim o fato de que eles tendem a melhorar com alguns anos de guarda – algo extremamente incomum em vinhos brancos. Mas não se engane, pois ao contrário de alguns tintos que são “duros” se bebidos novos, eles

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo dourado pálido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais frescas e maduras – abacaxi, goiaba, pera, pêssego, notas de mel, de casca de laranja cristalizada, de chá de camomila e de especiarias doces como a baunilha, finalizando com deliciosos toques amanteigados e defumados

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: bom corpo, aliando uma gostosa cremosidade a uma altíssima acidez, que preenche a boca com uma vigorosa salivação. A persistência parece não ter fim

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: ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno

são magníficos também jovens.

O Pizzato PP Semillon reverencia Plínio Pizzato, o patriarca da família. Suas uvas são provenientes da pequena parcela cultivada da variedade no famoso vinhedo Santa Lúcia, localizado no Vale dos Vinhedos, com exposição solar norte e caracterizado pelo solo franco-argiloso basáltico com presença de pedregulhos.

A colheita é manual e extremamente criteriosa, com uma rígida seleção de cachos ainda no vinhedo. A vinificação é primorosa, com a fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas a baixa temperatura em barris de carvalho e em tanques de aço inox. A malolática é realizada e o vinho estagia por 11 meses sur lie em um misto de barris de carvalho francês e de acácia, de primeiro, segundo e terceiro usos, com a realização de bâtonnages regulares.