

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Allumé Cabernet Franc 2023



Nos anos 1970 a viticultura da Serra Gaúcha passa por profundas alterações devidas à chegada de multinacionais que estimularam o plantio de uvas finas francesas, mudando a matriz produtiva de variedades até então dominada por uvas italianas.

Plínio Pizzato, patriarca da Família, por influência de seu pai, Giovanni Pizzato, sempre foi entusiasta das uvas *vitis vinifera* (uvas finas, no Brasil), mesmo numa região vitícola dominada quantitativamente e economicamente por híbridas e *vitis labrusca* (uvas americanas, ou comuns).

Ainda nos anos 60, quando estabeleceu-se em Santa Lúcia – parte do que é hoje o Vale dos Vinhedos como Indicação Geográfica – passou a cultivar apenas *vitis vinifera*, com foco nas uvas italianas (barberas, trebbiano, malvasias etc).

Pelo fato de já ser um produtor de excelência para uvas finas, foi provocado por técnicos vitícolas de empresas multinacionais recém chegadas à Serra para se tornar produtor de uvas francesas. Começa assim plantios de tais uvas, predominantemente as castas Merlot, Cabernet Franc e Semillon, sem deixar de cultivar algumas italianas.

A Cabernet Franc, uva com belos resultados de maturação e sanidade e sempre apontada como uma das de maior potencial para vinhos tintos na Serra Gaúcha, e considerando que em plantio em espaldeiras (em contraste ao uso de latadas/pérgola da fase dos anos 70) os resultados poderiam ter ainda mais consistência, no ano de 2020 foi implantada parcela de Cabernet Franc em Dr Fausto de Castro, Dois Lajeados. Este vinho da colheita 2022, já traz em seu corte as uvas de tal vinhedo além de uvas de outro colega viticultor de região próxima, também da Serra Gaúcha.

Os Vinhos Allumé

Os vinhos Allumé foram criados em 2017 a partir da demanda de um grande projeto para o Grupo Pão de Açúcar : os vinhos da Pátria. A Pizzato foi a empresa escolhida pelo consultor Brasileiro Carlos Cabral. Iniciou-se com os vinhos varietal Chardonnay e o

corte tinto de Merlot e Cabernet Sauvignon. O resultado positivo e de muito boa aceitação abriu portas, permitindo que a experiência da enologia da empresa com consultorias e elaboração de vinhos para terceiros, com uvas de outras regiões do RS, trouxesse para esta linha práticas, origens de material e, no porvir, castas complementares às utilizadas nas linhas Fausto e Pizzato.

Allumé é uma palavra positiva, traduzida do francês: aceso, ligado, iluminado. Palavra que pode ser entendida como sinônimo da busca incansável, entusiasmada e atenta da Família pelos melhores resultados para as uvas, vinhos, e outras iniciativas que se envolve.

PROPOSTA DO VINHO

Pureza, frescor, nitidez, franqueza, corpo e complexidade. Mistura de geografias e estilos. De vinhedos próprios e/ou de terceiros, já testados pela Pizzato e acompanhados tecnicamente por Flavio Pizzato.. Lotes limitados, com numeração das garrafas. Complexidade e riqueza, mas respeitando a origem.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Cor rubi intensa e traços púrpura; aromas de cerejas, ameixa, ervas e pimentão assado; medianamente encorpado com retrogosto prolongado.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes vermelhas e de caça, aves, suínos; massas e risotos com molhos vermelhos; queijos de média maturação.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Data da colheita: 3 e 14 de Março de 2023

Garrafas: 6.880 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,2

Açúcar residual (g/l) : 1,6

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,6

pH: 3,7

Tempo de barrica e tanques de aço (meses): 11 (1º e 2º usos, francês)

VINHEDO

Nome: Dr Fausto e Vinhedo de Colega Vitivicultor

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha e Serra Gaúcha, 30 km a nordeste

Localização: ponto médio a 28°S, 51°O, 450 m.s.n.m.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

Colheita: totalmente manual, em caixas de até 16 kg

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 8 dias. Amadurecimento em carvalho francês de média e baixa tostagem, de primeiro e segundo usos. Parte do vinho amadurecido em tanques de aço inoxidável, com *bâttonage*.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (35 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (22 hectares), Dois Lajeados, Serra Gaúcha. Informações para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : +55 54 3055 0440

Site: <http://www.pizzato.net>

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>

Instagram: @pizzato (<https://www.instagram.com/pizzato>)