

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Allumé Chardonnay 2023

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 com consultoria e elaboração de vinhos 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.

Histórico de destaques:

Grand Gold (93 pts) Wines of Brazil Awards 2022-2023

91 pontos Guia Adega de Vinhos do Brasil 2023

90 pontos Guia Adega de Vinhos do Brasil 2022

Seleção Carlos Cabral / Pão de Açúcar Vinhos da Pátria



PROPOSTA DO VINHO

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.

Busca de alternativas ao estilo das linhas Pizzato e Fausto.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De coloração amarela para dourada, apresenta-se límpido e brilhante. Aromas que remetem a abacaxi em calda, peras bem maduras, damascos, chocolate branco, especiarias doces, amanteigados. Equilibrado, fresco, elegante e de muito boa persistência na boca.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes brancas, pescados, mariscos, queijos curados suaves, risotos, saladas e vegetais temperados.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 9 e 11 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Colheita: 27 de Janeiro de 2023, 6/2/2023 e 12/2/2023

Garrafas: 6.995 de 750 ml, numeradas pela Pizzato

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,1

Açúcar residual (g/l) : 1,6

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,48

pH: 3,27

Amadurecimento: 8 meses, 1º, 2º e 3º usos, carvalho francês, além de parte (30%) em tanques de aço inoxidável, com *bâttonage*

VINHEDO

Região: Serra Gaúcha, Campanha Central e Serras do Sudeste.

Anos de plantio: 2004, 2012, 2016

Arquitetura: Espaldeiras.

Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso; arenosos e graníticos.

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace com posterior prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em tanques de aço inoxidável em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Fermentação malolática parcial e amadurecimento, com *battônage*, sobre as borras finas em barricas e em tanques até o engarrafamento.

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>)