

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Allumé Pinot Noir 2022

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 – cultivava apenas *vitis vinifera*, com foco nas uvas italianas (barberas, trebbiano, malvasias etc).

Por conta disso, nesse período de influência das multinacionais e pelo fato de já ser um produtor de excelência para uvas finas, foi provocado por técnicos vitícolas de tais empresas recém chegadas à Serra para se tornar produtor de uvas francesas. Começa assim a implantação de vinhedos predominantemente das castas Merlot, Cabernet Franc e Semillon, mas alguns anos depois experimentando também com Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon, Blanc e outras francesas, sem deixar de cultivar algumas italianas.

A Pinot Noir, uva de muito sucesso como parte do assemblage com Chardonnay para espumantes da Serra Gaúcha, a partir de plantios em espaldeiras acelerado pelas mudanças dos anos 1990 (em contraste ao uso de latadas/pérgola da fase dos anos 70) tem gerado vinhos que chamam a atenção tanto pela delicadeza, dependendo da origem e opções viti-vinícolas, como pela estrutura.



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

Frescor, nitidez, franqueza, corpo e complexidade.

Mistura de geografias e estilos, devinhados 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 clara a média; aromas que remetem a pequenas frutas vermelhas frescas (framboesas, cerejas), cogumelos, terra molhada, ervas; medianamente encorpado, taninos e acidez equilibrados, limpando a boca mas com retro olfato prolongado.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes de aves em geral, suína e bovinas magras; massas e risotos com molhos vermelhos e/ou com cogumelos; vegetais assados ; queijos de pasta mole como brie, camembert ou de cabra.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 14 e 17 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Data da colheita: Fevereiro de 2022

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 1,6

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,5

pH: 3,67

Tempo de barrica e tanques de aço (meses): equivalente a 8 (1º e 2º usos, francês) no que tange à barrica.

VINHEDO

Nome: **Dr Fausto e Vinhedo de Colega Vitivinicultor**

Região: Dois Lajeados, **Serra Gaúcha e Faria Lemos, Serra Gaúcha**

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 transporte 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 12 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>)