

# DAL PIZZOL

Vinhos Finos

| Serra Gaúcha |  
Brasil



**DAL PIZZOL**  
*Espumante Brut*  
Processo Charmat Longo

**CARACTERÍSTICAS**

Apresenta-se límpido e brilhante, de coloração amarela com reflexos esverdeados. Quanto ao perlage, demonstra borbulhas pequenas, espuma abundante e duradoura. Aroma complexo de frutas provenientes do vinho base; notas cítricas e pão tostado, devido ao processo de elaboração. Quanto ao paladar, apresenta uma refrescância provocada pelo gás carbônico e a acidez do produto, seguindo para um final de boca macio e suave, bem equilibrado.

**RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS**

Harmoniza perfeitamente com pescados de molhos leves, pratos orientais e frutos do mar. Ótimo para acompanhar aperitivos e entradas leves.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**

Aconselha-se beber o espumante entre 3 e 7°C.

*"Se eu gosto de poesia?  
Gosto de gente, bichos, plantas, lugares, chocolate,  
vinho, papos amenos, amizade, amor.  
Acho que a poesia está contida  
nisso tudo."*

Carlos Drummond de Andrade



**DAL PIZZOL**  
*Nature*

*...ato, personalidade,  
...atividade,  
...o cuidado,  
...noção,  
...ção,*

DAL PIZZOL  
*Espumante Brut*  
Processo Champenoise

CARACTERÍSTICAS

Sua coloração é amarela com reflexos dourados, límpida e brilhante, espuma abundante e persistente, belíssimo perlage de finas e numerosas borbulhas. O aroma é complexo, sobressaindo-se o tostado e a levedura, com toques que lembram frutas como pêssego maduro, amêndoas e torradas. No paladar apresenta um franco ataque de acidez e logo após nota-se uma sensação de harmonia. Apresenta boa estrutura, equilíbrio e corpo, resultante do longo amadurecimento em contato com as leveduras.

RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Devido a sua boa estrutura e corpo, este espumante harmoniza-se perfeitamente com pratos mais elaborados e intensos de sabor, como massas com molho branco e leves, grelhados de carnes, peixes defumados e frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Aconselha-se beber o espumante entre 3 e 7°C.



DAL PIZZOL  
*Espumante Rosé Brut*  
Processo Charmat

CARACTERÍSTICAS

Na análise visual, apresenta-se límpido e brilhante, de coloração rosada cereja. Quanto ao perlage ou efervescência, demonstra um excelente desprendimento de gás carbônico, formando borbulhas pequenas, espuma abundante e duradoura. No aroma complexidade de frutas provenientes do vinho base, notas florais e frutas vermelhas mesclado com cítricas, bastante intenso e atraente. Quanto ao paladar, inicialmente apresenta uma refrescância provocada pelo gás carbônico e a acidez do produto, seguindo para um final de boca macio e suave bastante equilibrado, com cremosidade, persistência e volume de boca inigualável.

RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Além de brindes festivos e happy hour, este espumante é ótimo para acompanhar aperitivos leves e frutas. Perfeito para harmonização com massas, pratos orientais, pescados, frutos do mar e pratos levemente condimentados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Aconselha-se beber o espumante entre 4 e 8°C.





## DAL PIZZOL

### *Enoteca*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de coloração vermelho-rubi vivo, aroma pronunciado de frutas vermelhas maduras (ameixa e geleia), couro envelhecido e especiarias. De paladar persistente, generoso, amplo, com bom volume de boca, encorpado e harmônico.

Apresenta excelente estrutura tânica, característica de um vinho com potencial para o envelhecimento.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Acompanha carnes vermelhas, caças, pratos com molhos bem condimentados e exóticos, queijos tipo Grana Padano, Pecorino, Manchego, Provolone e Roquefort.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.



## DAL PIZZOL

### *Pinot Noir*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de varietal nobre, de cor vermelho-viva, aroma de frutas vermelhas, como groselhas, amoras pretas e vermelhas e cerejas maduras. Na boca apresenta-se elegante. Taninos aveludados, final longo ao sabor de frutos vermelhos, com boa harmonia entre corpo e estrutura. Bom equilíbrio entre álcool, acidez e taninos; com uma bem vinda adstringência que lhe dá frescura e persistência próprias de sua juventude.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Harmoniza-se muito bem com massas de molhos diversos, pescados, escargot, filés, assados, defumados, carneiro, stroganoff, frango ao molho e queijos camembert, cheddar, colonial e gorgonzola.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 14 a 16°C.





## DAL PIZZOL

# *Cabernet Sauvignon*

### CARACTERÍSTICAS

Vinho tinto, seco, soberbo, encorpado, vigoroso no aroma e no bouquet floral, com toques herbáceos que se matizam numa saborosa composição. Quando bem equilibrado, seu teor de acidez é discreto e maduro, deixando uma boa sensação final. Tem vocação para vinho de guarda, ganhando com o envelhecimento.

### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Combina muito bem com queijos do tipo camembert, cheddar, roquefort e brie. Com carnes vermelhas de sabor acentuado, massas com molhos de carne, cordeiro, patos, gansos, aves bem condimentadas, bacalhau, carne de porco, vitela, rosbife, rã, soufflés, cassoulet.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.



## DAL PIZZOL

# *Merlot*

### CARACTERÍSTICAS

Tem belíssima cor rubi, com reflexos violáceos. É tenro, frutado, bouquet saliente e aveludado. Tem uma boa estrutura de taninos, grande persistência aromática, lembrando flores e frutas vermelhas. Pode ser consumido jovem, porém ganha com o envelhecimento, tornando-se cada vez mais macio.

### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

É perfeito para acompanhar carnes com sabor mais acentuado. Vitela, rosbife, bacalhau, massas com molhos de carne, aves bem condimentadas, pato ou ganso, carne de porco, cordeiro, patê de foie gras, soufflés, queijos tipo gorgonzola, brie, roquefort, port salut.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.

## DAL PIZZOL

### *Touriga Nacional*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de cor vermelho rubi com reflexos violáceos, aroma fino de frutas vermelhas como amoras e mirtilo, além de flores silvestres. De paladar persistente e harmônico, apresenta bom volume de boca, com taninos evoluídos e elegantes.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

O Dal Pizzol Touriga Nacional acompanha pratos condimentados, carnes vermelhas, caças, bacalhau, massas, embutidos, defumados, queijos e patês.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.



## DAL PIZZOL

### *Ancellotta*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de coloração vermelho rubi vivo intenso, com aroma pronunciado de frutas vermelhas maduras, como ameixa e mirtilo; couro envelhecido e especiarias. De paladar generoso, persistente, amplo e com taninos macios, destaca sua estrutura e apresenta corpo marcante.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Acompanha carnes vermelhas, caças, pratos com molhos bem condimentados e queijos tipo camembert, brie e provolone.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.



## DAL PIZZOL

### *Sauvignon Blanc*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de coloração amarelo-palha e reflexos esverdeados. Aroma pronunciado lembrando frutas tropicais, como abacaxi, maracujá e goiaba. Ao paladar, nota-se um vinho leve e delicado, de boa acidez, refrescante, com retrogosto intenso e agradável.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Acompanha perfeitamente peixes de sabor menos acentuado, camarões, lagostas, saladas, entradas suaves e queijos de cabra.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 6 a 10°C.



## DAL PIZZOL

### *Chardonnay*

#### CARACTERÍSTICAS

É um vinho pleno, vigoroso, de paladar e aroma acentuado, lembrando frutas cítricas como maçã verde, limão, pera. Equilibrado, reflete o caráter da uva com elegância e frescor.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Bom para acompanhar massas com molhos brancos, frutos do mar, peixes pouco condimentados, lagostas, salmão, ostra, caviar, canapés finos, fondue de queijo, frutas frescas, queijos tipo brie e camembert.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servi-lo com uma temperatura de 6 a 10°C.



## DAL PIZZOL

### *Gamay Beaujolais*

#### CARACTERÍSTICAS

As virtudes particulares desta variedade tornam este vinho apto ao consumo jovem. Tinto leve, aroma que lembra frutas vermelhas maduras. Macio, descontraído e com frescor agradável.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Ideal para acompanhar massas com molho branco, risotos, filés, aves assadas, carnes defumadas, paella, frios em geral, queijos camembert, brie e os queijos suaves também.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Para que sua fragrância e riqueza de sabor sejam apreciadas integralmente, recomenda-se consumir na temperatura de 8 a 12°C.



## DAL PIZZOL

### *Tannat*

#### CARACTERÍSTICAS

Vinho de coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Apresenta boa nitidez, aspecto aromático intenso floral e frutal, lembrando amoras, ameixas e um pouco de especiarias como canela e cravo. Bom equilíbrio entre álcool e acidez. Bem estruturado e encorpado. Paladar redondo, retrogosto agradável, com taninos sedosos e civilizados.

#### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Bom para acompanhar pratos como bacalhau, aves de caça, vitela, strogonoff, carnes assadas, queijos tipo gorgonzola, brie e cheddar.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

É recomendável servir o vinho com uma temperatura de 15 a 20°C.





**Visitação:**

De segunda a sexta,  
das 9h às 11h40min e  
das 13h30min às 17h.  
Sábados, domingos e feriados,  
das 10h às 16h30min.

## *Ecomuseu da Cultura do Vinho*

O Ecomuseu da Cultura do vinho trata-se de um ambiente museológico que agrega três tipos de coleções: histórica, botânica e zoológica em uma área de mais de 8 hectares. O espaço de memória dedica-se a pesquisa e a consolidação de conceitos como paisagens culturais, procurando resignar seu cenário de produção e consumo de sentidos, associado aos modos de ser e viver de gente simples que encontrou na produção do vinho o sentido da própria vida. Visitar o Ecomuseu é unir o prazer de degustar excelentes vinhos e saborear a gastronomia típica italiana, num ambiente privilegiado pela natureza.

## *Enoteca*

A Enoteca dos Vinhos Dal Pizzol oferece uma coleção de garrafas exclusivas de safras antigas existentes desde a fundação da Vinícola. Instalada numa velha fornalha de uma antiga olaria da família Dal Pizzol, expressa o talento natural cheio de experiências, sabedoria e sensibilidade, que permitiu à Vinícola alcançar a qualidade dos vinhos que elabora, através do amor no cultivo de castas nobres, do trato cuidadoso na arte do vinho e de um atendimento personalizado a todos que se relacionam com a Dal Pizzol.



## *Gastronomia*

O Ristorante Enoteca Dal Pizzol, com vista panorâmica para o lago, oferece cardápios temáticos para almoços e jantares com reserva antecipada. Único e original, o ambiente oferece pratos que resgatem as tradições dos imigrantes italianos que colonizaram a região.



DO LUGAR  
*Espumante Moscatel*  
Processo Asti

CARACTERÍSTICAS

Coloração amarelo-palha, com reflexos esverdeados, perlage persistente, borbulhas finas e intensas, aromas notadamente florais, lembrando flores brancas e um toque inconfundível de mel. No paladar apresenta estrutura leve com excelente equilíbrio açúcar / acidez, constituindo um grande produto.

RECOMENDAÇÕES  
GASTRONÔMICAS

É ótimo para acompanhar sobremesas, bolos comemorativos, frutas, em especial morangos frescos e uvas, mousses e sorvetes, em ocasiões festivas e happy hours.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Devido a sua doçura e ao aroma intenso, este espumante deve ser servido bem fresco, entre 4 e 6°C.



*"A vida é como o vinho:  
se a quisermos apreciar bem,  
não devemos bebê-la até  
a última gota."*  
George (Lord) Byron



## DO LUGAR *Cabernet Franc*

### CARACTERÍSTICAS

Vinho encorpado, seco, de cor rubi vivo, brilhante, intenso bouquet, com traços florais de violeta, lembra framboesas silvestres. Em geral, exige pouco envelhecimento, sendo agradável para ser consumido ainda jovem.

### RECOMENDAÇÕES GASTRONÔMICAS

Pelas suas características, é a companhia ideal para massas com molhos de carne, aves grelhadas, assados, cordeiro, filés, risoto e queijos tipo camembert e cheddar.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Para desfrutar de todos as qualidades deste vinho, o ideal é consumi-lo entre 15 a 20°C.



## DO LUGAR *Suco de Uva*



O suco de uva é elaborado a partir da variedade Concord, onde os grãos de uvas são selecionados manualmente.

Produzido pelo método artesanal, no qual as bagas (grãos) são indiretamente aquecidas através de vapor e conseqüente extração do líquido, o que confere aromas e sabores naturais da uva, que apresentam-se muito intensos, destacando florais, frutas vermelhas e marmelada.

Na boca, seu grande diferencial está no equilíbrio entre açúcar e acidez, o qual apresenta a doçura normal da uva, amenizada pela acidez um pouco mais elevada, dando a sensação de beber um suco mais leve.

DO LUGAR  
*Bag in Box*  
3 Litros

CARACTERÍSTICAS

Este bi-varietal de cor rubi vivo e brilhante harmoniza com excepcional equilíbrio, a consistência encorpada e o toque herbáceo do Cabernet com os frutos vermelhos e a maciez tenra e aveludada do Merlot.

RECOMENDAÇÕES  
GASTRONÔMICAS

Acompanha muito bem massas consistentes, pizzas, peixes de sabor intenso e carnes assadas, incluindo aves, defumados, queijos tipo gorgonzola, camembert, cheddar, colonial, brie, roquefort, port salut, stroganoff, frango ao molho.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 15 e 20°C.

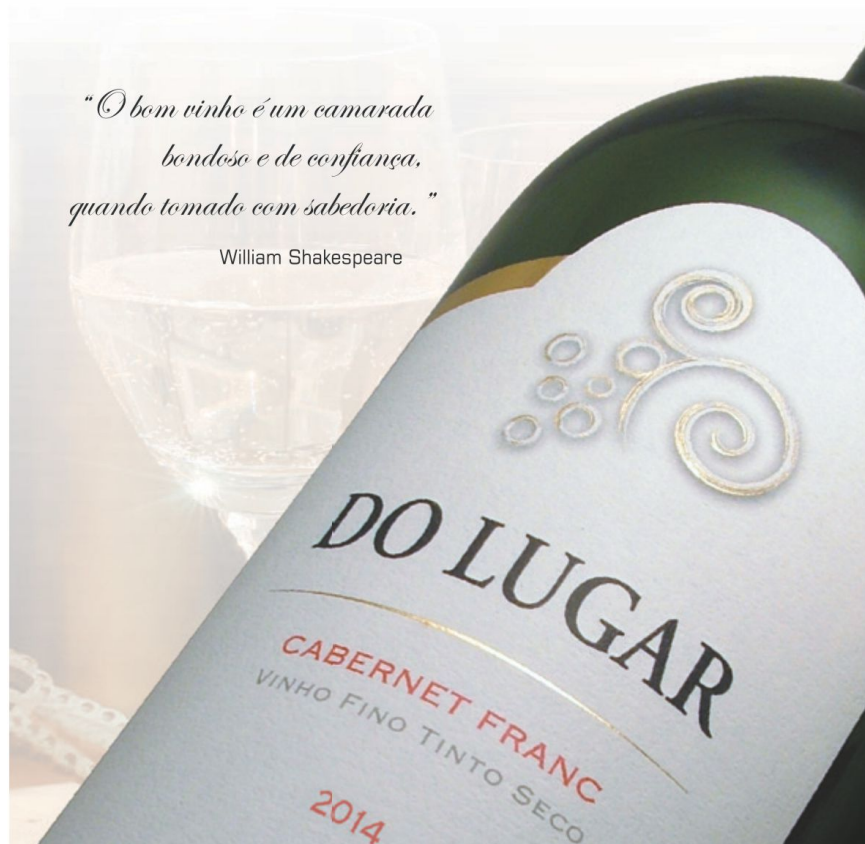
VANTAGENS

- Mantém o sabor do vinho mesmo após aberto.
- Embalagem econômica.
- Praticidade - leve para transportar e não quebra.
- Maior volume em menor espaço.
- A caixa mantém o vinho gelado por mais tempo.
- Descartável e higiênica.



*"O bom vinho é um camarada  
bondoso e de confiança,  
quando tomado com sabedoria."*

William Shakespeare





*“O espírito é variável como o vento...  
Mais coerente é o corpo, e mais discreto,  
Mudaste muita vez de pensamento,  
Mas nunca de teu vinho predileto...”*

Mário Quintana



A arte empregada na elaboração de vinhos faz parte da história e tradição da família Dal Pizzol. A excelência dos vinhos e espumantes está impressa em cada garrafa, que revela o talento natural que faz dos produtos Dal Pizzol e Do Lugar um convite ao prazer de beber um bom vinho. A sabedoria e a sensibilidade empregados pela Vinícola, aliadas à tecnologia e ao amor no cultivo de castas nobres, originam os diferenciados e exclusivos Vinhos Dal Pizzol, fruto de uma cultura própria dedicada à arte de elaborar vinhos.

MAKER STUDIO • Julho/2016.



## DAL PIZZOL

Vinhos Finos

Adega e Ecomuseu da Cultura do Vinho: RS 431 • Km 5,3  
 Distrito de Faria Lemos • 95713 000 • Bento Gonçalves • RS  
 Reservas e Informações: Tel. (54) **3449.2255** • Fax (54) 3449.2222  
 dalpizzol@dalpizzol.com.br • [f /dalpizzolvinhos#autenticodalpizzol](https://www.facebook.com/dalpizzolvinhos#autenticodalpizzol)  
[www.dalpizzol.com.br](http://www.dalpizzol.com.br)