



Appellation :

Progreso IG

Cépage :

100 % Torrontés

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

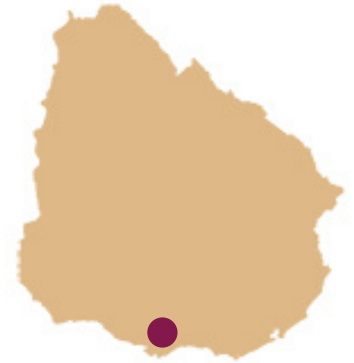
Progreso

Degré alcoolique :

13,5%vol

Elevage :

3 à 4 mois en cuves inox



Histoire :

Originaire d'Italie, Francesco Pisano (l'arrière-grand-père des actuels propriétaires) arrive en Uruguay en 1870, et c'est son fils, Cesare, qui plante les premières vignes en 1914. Situé sans la région de Progreso, au nord de Montévidéo, le domaine familial géré par trois frères (Daniel, Eduardo et Gustavo) s'est hissé comme l'une des plus importantes fermes viticoles du pays. La spécialité maison ? Le tannat bien entendu, qui occupe la majorité du vignoble et se complète de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, chardonnay, sauvignon blanc et plus récemment torrontés. Les vignes enherbées s'allongent sur 15 hectares aux sols argilo-calcaires peu acides.

On se sent bien à Pisano ; le domaine accueille les visiteurs avec le plus grand soin, et leur sert la charcuterie confectionnée dans la région.

Description :

Cuvée très aromatique, issue du cépage Torrontés réputé pour son explosion de saveurs. Au nez, elle nous offre de fraîches notes de citron et de pêche, entremêlées de parfums de jasmin et d'herbes fraîches.

Une attaque en bouche très fraîche et une finale gourmande.

Accords :

Viandes blanches

Fruits de mer, Fromages (comté)

Service :

8 - 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

