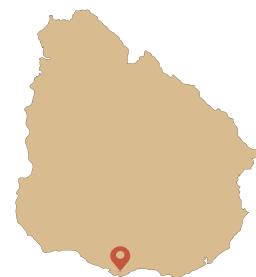




 **PISANO**
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.pisanowines.com

Pisano

Cisplatino Torrontés 2022

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 dans 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.

APPELLATION : Progreso IG
CÉPAGE : 100% Torrontés
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

ELEVAGE :

Elevé en cuve inox pendant 3 à 4 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8-10°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : arômes de cassis, de pamplemousse, de fruit de la passion, de rose, de clou de girofle et de miel
En bouche : sec et fruité avec une excellente acidité et une finale bien équilibrée

ACCORDS :

Fromages bleus
Fruits frais (poire, pêche)
Desserts, tarte aux pommes
Poissons, fruits de mer

