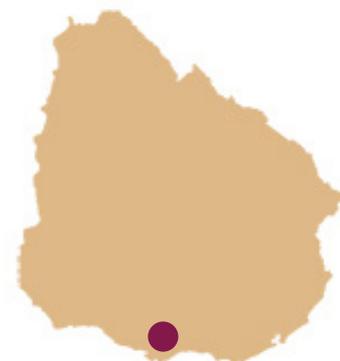




Appellation :	Progreso IG
Cépage :	100 % Tannat
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Progreso
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts français durant 3 à 4 mois



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 torrantes. 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 :

Le cépage Tannat produit des vins puissants de couleur intense. Cette cuvée offre un nez complexe et élégant, avec des notes caractéristiques de fruits mûrs et d'épices. Les arômes sont denses et structurés et tournent autour des mûres, de la myrtille et de raisins confits. Finale sur la prune, les épices et les champignons frais.

Accords :

Viandes grillées
Agneau, empanadas

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

