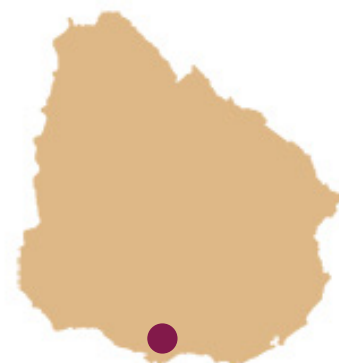




Appellation :	Progreso IG
Cépage :	100 % Tannat
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Progreso
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Fûts français durant 10 à 12 mois



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 Montevideo, 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 :

Il allie la maturité incomparable du Nouveau Monde à l'élégance et à la typicité de l'Ancien Monde, caractéristique des meilleures années de sa terre natale. Tanins étonnamment mûrs pour le comportement habituel du cépage à son origine.

La robe est intense, entre le rubis grenat et le pourpre foncé. La bouche a des notes de fruits des bois rouges et noirs très mûrs, épices, chocolat amer. La finale sèche est excellente et définie, très concentrée, puissante, tannique.

Accords :

Viandes grillées
Agneau, empanadas

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

