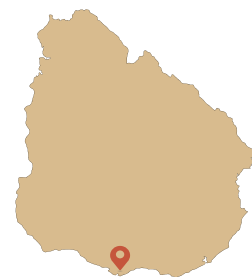




**PISANO**  
ARTESANIA EN VINOS FINOS

**Uruguay**



[www.pisanowines.com](http://www.pisanowines.com)

# Pisano

## RPF Chardonnay 2020

### HISTOIRE :

“Daniel Pisano est la cinquième génération de vigneron uruguayen. C’est une personnalité du vin dans son pays. Il est célèbre pour ses grosses moustaches, son amour des motos vintage, ses barbecues et bien sûr son Tannat” dit Tim Atkin.

La famille est originaire d’Italie, Francesco Pisano arrive en Uruguay en 1870 et c’est son fils, Cesare, qui plante les premières vignes en 1914 dans la région de Progreso, un plateau argilo-calcaire au dessus de la capitale Montévidéo. Le vignoble fait aujourd’hui 30ha. Le domaine s’est hissé comme la référence du pays. Si le Tannat est la spécialité familiale, Daniel a ramené de ses voyages d’autres cépages : Pinot Noir, Syrah, Viognier, chardonnay et Torrontés.

**APPELLATION :** Progreso IG  
**CÉPAGE :** 100% Chardonnay  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
**RÉGION :** Progreso  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13.5%

### ELEVAGE :

Elevé en fûts de chêne français pendant 4 à 6 mois.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8 - 10°C  
A boire entre 2024 et 2028



### DÉGUSTATION :

Nez très fin, frais et exotique. Notes de chêne, de chocolat et une touche fumée.  
En bouche : vin velouté, frais et équilibré.  
Très bonne fraîcheur et finale très élégante.

### ACCORDS :

Poissons grillés  
Fruits de mer  
Salade d’été  
Fromage de chèvre  
Viandes blanches

