



 **PISANO**
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.pisanowines.com

Pisano

Rio de los Pajaros Tannat Syrah Viognier 2021

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 : 55% Tannat, 40% Syrah, 5% Viognier
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

ELEVAGE :
Fûts de chêne français pendant 6 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 16 - 18°C
A boire entre 2024 et 2028



DÉGUSTATION :

Au nez : pruneau, violette, réglisse, cannelle, poivre noir et nuances florales.
En bouche : notes de cuir et de fruits, prune, mûre, cerise noire. Le vin est équilibré et charnu. La fraîcheur et le chêne sont bien intégrés. La finale est équilibrée.

ACCORDS :

Chop suey de porc
Soupe Wonton
Canard laqué
Fromages crémeux

