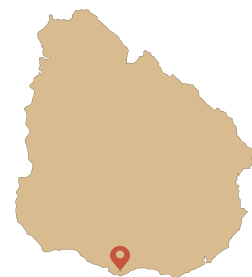




 **PISANO**
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.pisano wines.com

Pisano

Cisplatino Tannat 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 : 100% Tannat
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%

ELEVAGE :
Fûts de chêne français pendant
4 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 16 - 18°C
A boire entre 2023 et 2028



DÉGUSTATION :

Nez puissant, aux arômes de prunes, myrtilles, violettes, goudron et coquille d’huître.

Juteux et rond avec des tanins fermes et polis et une texture suave.

ACCORDS :

Viandes grillées, empanadas, cassoulet

