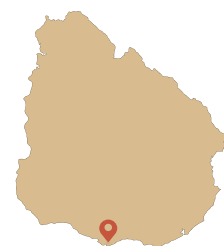




PISANO
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.pisanowines.com

Pisano

Cisplatino Tannat 2024

HISTOIRE :

Le domaine Pisano est l'un des vignobles familiaux les plus emblématiques d'Uruguay, reconnu pour son enracinement historique, son terroir singulier et son style artisanal.

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 dans la région de **Progreso**, au nord de **Montévidéo**. Depuis, les trois frères, **Daniel**, **Eduardo** et **Gustavo**, dirigent le domaine, perpétuant une tradition viticole familiale.

La proximité du **Rio de la Plata** et de l'**océan Atlantique** confère un climat océanique tempéré : ensoleillé mais rafraîchi par les brises marines. Les vignes enherbées s'allongent sur 15 hectares aux sols argilo-calcaires peu acides.

La spécialité maison demeure le **Tannat**, cépage originaire du Sud-Ouest de la France et majoritaire au vignoble, reconnu pour sa teneur exceptionnellement élevée en polyphénols et en tanins. Le **Cisplatino Tannat** se présente comme un vin concentré mais harmonieux, où la puissance tannique s'équilibre avec son acidité naturelle.

APPELLATION : Progreso IG
CÉPAGE : 100% Tannat
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 4 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 7 ans
Température de service : 16 - 18°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe affiche un rouge profond. Le nez, puissant, s'ouvre sur des arômes de prune, myrtille et violette, enrichis de touches de chocolat et de notes toastées. En bouche, le vin se révèle sec, structuré et tannique, avec une belle concentration. Les tanins, fermes, sont équilibrés par une acidité vive. Des nuances épicées et subtilement fumées prolongent une finale élégante et persistante.

ACCORDS :

Viandes grillées, empanadas, cassoulet

