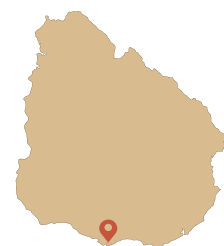




PISANO
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.wines.com

Pisano

Cisplatino Torrontés 2025

HISTOIRE :

Le domaine Pisano est l'un des vignobles familiaux les plus emblématiques d'Uruguay, reconnu pour son enracinement historique, la singularité de son terroir et son approche artisanale.

Originaire d'Italie, Francesco Pisano — arrière-grand-père des actuels propriétaires — s'installe en Uruguay en 1870. Son fils Cesare plantera les premières vignes en 1914, posant les fondations du domaine familial. Situé dans la région de Progreso, au nord de Montevideo, le vignoble est aujourd'hui dirigé par les trois frères Daniel, Eduardo et Gustavo, qui perpétuent ce savoir-faire de génération en génération.

La proximité du Río de la Plata et de l'océan Atlantique confère au vignoble un climat tempéré à influence océanique : ensoleillé, mais constamment rafraîchi par les brises marines. Les 15 hectares de vignes, enherbées, s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires, favorisant l'équilibre et la fraîcheur des vins.

D'origine espagnole et principalement développé en Amérique du Sud, le Torrontés trouve ici une expression originale : moins exubérante que ses homologues argentins, mais plus fine et équilibrée.

Sous l'influence des brises atlantiques et des amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit, le Torrontés de Pisano développe un profil aromatique précis, alliant fraîcheur, tension et expression florale, dans un style résolument gastronomique.

APPELLATION : Progreso IG
CÉPAGE : 100% Torrontés
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5%

ELEVAGE :

Élevé en cuve inox pendant 4 mois, avec un travail sur lies fines permettant d'apporter du volume tout en conservant fraîcheur et précision aromatique.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide.

Le nez s'exprime avec élégance sur des arômes d'agrumes — notamment l'écorce de pamplemousse — accompagnés de notes de fruit de la passion, de rose et de pomme jaune.

En bouche, le vin est sec, vif et aromatique. La trame est marquée par une belle acidité, soutenue par une subtile touche saline qui apporte fraîcheur et allonge. L'ensemble se montre harmonieux, avec une finale nette, équilibrée et délicatement fruitée.

ACCORDS :

Ceviche de dorade, citron vert et coriandre
Pad thaï aux crevettes
Chèvre frais, miel & zeste de citron
Tataki de thon, sésame & soja léger