

RPF - RESERVA PERSONAL DE LA FAMILIA

Esta Reserva comenzó a gestarse con el afán de preservar partidas muy limitadas de nuestros mejores vinos para el consumo personal de la Familia. A través de algunas botellas que llegaban a manos de nuestros amigos, más personas tomaron conocimiento de su existencia. Los vinos RPF son hoy nuestra línea de mayor exclusividad y prestigio. En primer lugar reflejan el enérgico temperamento y estilo de Pisano, luego seguido de una fuerte personalidad uruguaya.

Cosechamos a mano las uvas más maduras de nuestras parcelas de menor rendimiento y solamente reservamos las vendimias que se han destacado por su concentración y elegancia. El sol, la tierra, la vid, el roble y las manos de nuestra Familia, mantienen el necesario equilibrio para que en nuestra bodega maduren estos vinos exclusivos, con el cuidado que solo los artesanos podemos darle a nuestra obra. Crianza mínima 6 meses / máxima 12 meses en barricas nuevas y aproximadamente 6 meses en botella.

RPF CHARDONNAY FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano RPF Chardonnay

Productor: Bodega Familia Pisano (Daniel, Eduardo y Gustavo Pisano Arretxea)

País de Origen: Uruguay

Región: Ciudad de Progreso, Departamento de Canelones

Área total de viñedos: 30 hectáreas

Variedades: Chardonnay 100%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 4 a 6 meses en barricas de roble francés

Perfil de la Variedad

El Chardonnay es la variedad blanca fina más reconocida de Francia, especialmente en Borgoña y Champagne. En Uruguay el sabor es más mineral y frutado en comparación a los típicos Chardonnay del Nuevo Mundo donde se presentan características más maduras y de perfil propio del roble.

RPF CHARDONNAY

Nuestro Chardonnay único y de mayor prestigio. Orgullo de nuestra Familia y elaborado con estilo “a la Pisano” en el que el terruño uruguayo deja su evidente impronta. Combina la inconfundible madurez del Nuevo Mundo con la elegancia y tipicidad del Viejo Mundo, característica de los mejores años en su terroir de origen.

NOTAS DE CATA

Color: hermoso amarillo claro, de tono pajizo pálido

Aroma: muy fino, fresco y exótico. Nariz sutil de gran clase y calidad. Notas de roble y postre de chocolate. Un intrigante toque ahumado que agrega profundidad y dimensión al vino.

Sabor: aterciopelado, de gran alcance y notable frescura en boca. Equilibrio impecable. Textura untuosa al paladar, que se limpia por una muy buena acidez que unida al carácter sutil del roble lo desliza hacia un largo final, notablemente elegante y sofisticado.

GASTRONOMIA:

Muy apropiado para los pescados a las brasas, mariscos de sabores pronunciados y las carnes blancas en general. Ideal para acompañar ensaladas de verano: Atún y centolla con salsa tártara; Ensalada de calamares marinados. Queso de cabra a la menta arrollado en salmón ahumado. Gambas con sal y oliva a la plancha. Servir muy fresco entre 8º y 10º C.