

1ª VIÑA PRIMERA RESERVA

Siglos de cultivo de la viña en la vieja Italia respaldan a la Familia Pisano en la noble tarea de producir artesanalmente vinos finos de alta calidad. Pertenece al selecto grupo de viticultores familiares con una tradición de artesanos elaboradores de vinos que reflejan el carácter de la tierra y de las personas que los producen. En Uruguay, nuestra historia comienza en 1870 cuando mi abuelo Don Francesco Pisano llega a Montevideo. Mi padre, Don Cesare Secundino Pisano, se asentó en la Región de Progreso, donde plantó las Primeras Viñas originales. Mis hijos, Daniel, Eduardo y Gustavo, custodian y preservan hoy los viñedos y bodega de nuestra familia, una de las más prestigiosas en nuestro país. CÉSAR PISANO

Utilizando uvas de los primeros viñedos (los más antiguos) que aún producen frutos de calidad surge nuestra colección PRIMERA VIÑA, que conjuga la frescura y aromaticidad de los vinos jóvenes con la complejidad de las uvas que los producen.

1ª VIÑA TORRONTÉS FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano 1ª Viña Torrontés
Productor: Bodega Familia Pisano (Daniel, Eduardo y Gustavo Pisano)
País de Origen: Uruguay
Región: Ciudad de Progreso, Departamento de Canelones
Área total de viñedos: 30 hectáreas
Variedades: Torrontés 100% (selección Masal Pisano)
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 3 a 4 meses en tanques de acero inoxidable

Perfil de la Variedad

De origen incierto, se cree proviene del Mediterráneo. Se piensa que es un cruzamiento natural entre antiguas moscateles y criollas sudamericanas. Racimo grande y suelto, granos perfumados y de color amarillo-dorado. Variedad interesante, vigorosa, de gran producción. Últimamente sus vinos han sido objeto de reconocimiento internacional. En nuestros suelos y clima se obtiene un vino de aromas finos y elegantes, conjugados a una fresca acidez natural. A través de las décadas hemos realizado una selección Masal propia en la que en cada generación se eligieron aquellas plantas con mejores características.

1ª VIÑA TORRONTÉS

Nuestro Torrontés original, proveniente de las antiguas cepas originales traídas desde Chilecito en La Rioja. Un vino único y espectacular para el verano. Muy fresco pero de rotundo cuerpo que permite acompañarlo con todo tipo de pesca marina a las brasas. La fruta está muy presente y en la boca es un vino muy tentador con grandes aromas y para disfrutar joven.

NOTAS DE CATA

Color: pálido amarillo con tintes verdes, brillante, transparente.
Aroma: muy fragante, frutado, ruda, rosas, clavo de olor, durazno, cítricos.
Sabor: fresco, potente y equilibrado (acidez y frutas). Presenta el gusto fino y pleno de la uva madura.

GASTRONOMIA: Ideal compañero de mollejas a la parrilla, aves guisadas con curry, foie gras, quesos de pasta veteadada (azules tipo roquefort), comida china, empanadas, quesos de cabra. Pescados y mariscos a las brasas. Frutas frescas (peras y duraznos), postres, tartas de manzana, dulces y frutas secas. Servir fresco pero, no helado, entre 8º y 10º C.