

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 TREBBIANO TOSCANO FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano 1ª Viña Trebbiano Toscano
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: Trebbiano Toscano 100%
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 3 a 4 meses en tanques de acero inoxidable

Perfil de la Variedad

El Trebbiano Toscano es una de las más antiguas variedades de uvas nobles. Su nombre proviene de la antiquísima localidad de TREBBI, situada cerca del golfo de La Spezia en Liguria.

1ª VIÑA TREBBIANO TOSCANO

Nuestro vino blanco más antiguo, elaborado en su forma más tradicional. Un estilo particular y propio de Pisano, que homenajea el gusto clásico de Don Segundo Pisano, fundador de la bodega de nuestra familia

NOTAS DE CATA

Color: pálido amarillo oro con tintes verdes, brillante, transparente.
Aroma: muy fino y delicado, con toques cítricos y frutados. Miel en el final.
Sabor: completamente seco, fresco, muy ligero y equilibrado. Su deliciosa acidez le da una pureza que hace resaltar la fineza aromática del cepaje. Largo final con un suave toque de pimienta y cáscara de naranja.

GASTRONOMIA: Su equilibrada acidez ofrece al paladar un sabor limpio y seco. Este vino puede servirse como aperitivo muy placentero o puede acompañar una gran variedad de comidas livianas. Es perfecto con los mariscos al natural (mejillones, almejas), langostinos y camarones hervidos o a la plancha con salsas ligeras, pescado en escabeche, pescados fritos y algunos platos fríos de paladar ácido: cóctel de mariscos, aspíic de langostinos, vitel tonn  y salpicón de aves. Jamón cocido. Paella. Pastas con salsas lácteas, vongole, marinara, Alfredo. Mollejas, pollo, lechón, pamploas de cerdo y de pollo a la parrilla. Tal como la uva de donde proviene, es tan versátil que puede agraciarse la mesa más elegante o un picnic casual. Servir fresco pero, no helado, entre 8  y 10  C.