

Cisplatino Albarino



KRAJ	Urugwaj
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Canelones
SZCZEP	Albariño
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Zachwycająca świeżością mieszanka aromatów grejpfruta, skórki cytrynowej, nektarynki i melona miodowego. Na dalszym planie można doszukać się niuansów kwiatów pomarańczy i płatków soli morskiej.

Smak:

Wytrawne i niezwykle rześkie, z wyraźnie zaznaczoną cytrusową kwasowością, która w końcówce świetnie łączy się z tonem solankowym. Smak to zestawienie owoców tropikalnych, wyrazistego grejpfruta i świeżych ziół, np. melisy czy werbeny. Wino prezentuje raczej lekką budowę, choć jednocześnie przejawia pewną teksturalną kremowość.

Potrawy:

Owoce morza, sałatka caesar

Więcej informacji:

Albarino jest obecnie odmianą winorośli cieszącą się rosnącą popularnością w Urugwaju. Tamtejsi producenci doszukują się wielu podobieństw lokalnego terroir do warunków panujących w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, skąd pochodzi szczep.

Cisplationo od Bodega Pisano po fermentacji w stali nierdzewnej dojrzewa 3-4 miesiące.

Bodegas Pisano



Bodegas Pisano to jedna z najbardziej prestiżowych winnic urugwajskich. Powstała w 1914 r. a założył ją dziadek obecnych właścicieli, który przybył do Urugwaju z włoskiej Ligurii z żoną, która z kolei pochodziła z kraju Basków. Wśród urugwajskich winiarzy taki mariaż to dość powszechne zjawisko. Dziś winiarnia prowadzona jest przez trzech braci: Daniel zajmuje się sprzedażą, marketingiem i eksportem, Gustavo jest winemakerem, a Eduardo zajmuje się winnicami.

Krąży opinia, że Pisano „produkuje” raczej „męskie potomstwo”. W winnicy pracuje ośmiu synów właścicieli a opinia ta dotyczy również ich wina – wystarczy spróbować Rio de los Pajaros Tannat Merlot lub dowolne inne cuvées, by potwierdzić ich męski charakter. Produkcja roczna ok. 200 tysięcy butelek rocznie.